Oecon. 2178 o

860

BESCHAFFT AUS MITTELN DER

Carl Friedrich von Siemens Stiftung

1058

Die wohl unterrichtete Landwirthin,

oder

Anfangs-Gründe

zur

Erlernung einer klugen und vernünftigen

Haus- und Landwirthschaft

zum besten des weiblichen Geschlechts gesammlet.

Aus dem Französischen des Hn. L. R. v. B. in das Deutsche übersezt.

Neue um die Helfte vermehrte und mit vielen Zusäzen verbesserte Auflage.

Nürnberg,
verlegts Wolfgang Schwarzkopf,
1774.

Die
wohl unterrichtete
Landwirthin,
oder
Anfangs-Gründe
zur
Erlernung einer klugen und vernünftigen
Haus-
und
Landwirthschaft
zum besten
des weiblichen Geschlechts
gesammlet.
Aus dem Französischen des
Hrn. L. M. v. B.
in das Teutsche übersetzt.
Neue um die Hälfte vermehrte und mit vielen
[illegible]

Nürnberg,
verlegts [illegible]
1774.

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN
cfs 2041/172

Zuschrift.

Dieses mein Buch ist nicht für die Gelehrten, Herrliche und Grossen dieser Welt, sondern für jene hochachtbare Frauen bestimmt, welche sich, mit der Landwirthschaft rühmlich beschäftigen und den Beyfall der ganzen Welt unwidersprechlich verdienen. Man muß sich billig wundern, daß in diesem Unternehmen mir noch niemand zuvorgekommen ist. Indessen ist es unverantwort-

lich, daß man gute Landwirthinnen, diesen gründlich denkenden und unentbehrlichen Theil des schönen Geschlechts, bisher dergestalt vernachläßiget, und hingegen gelehrte, andächtige, spröde, galante, ja so gar solche Frauen, deren ganze Kunst im Putz bestehet, und welche in kleinen Dingen groß zu thun wissen, fast zu vergöttern, sich alle Mühe gegeben hat. Was soll man von solchen Verfassern sagen, die doch gebohrne Anbeter dieses Geschlechts seyn wollen? Ich wage es, Verdienstvolle Frauen! Sie wegen dieser beleidigenden Nachläßigkeit zu rächen, und dieser Rache ist mein Buch gewidmet. Nehmen Sie es geneigt von mir auf, und preisen es Ihren Töchtern an. Seine Absicht ist, Sie mehr als bisher bekannt und mehr als vormals schäzbar zu machen. Man könnte

te mir vorwerfen, ich hätte besondere Ursachen, Sie dergestalt vorzuziehen. Was für welche man darunter verstehet, werden diejenigen leicht errathen, welche mich kennen, und also habe ich nicht nöthig, sie zu verhehlen. Fast mein ganzes Geschlecht ist der Landwirthschaft ergeben. An statt darüber zu erröthen, rechne ich mir dieses vielmehr zur Ehre. Wenn das Alterthum des Pflugs einen adelte, wie es billig seyn solte, so würde unser Wappen von viel ältern Ursprung seyn und manchen neuen Schild den Rang, vermittels solcher Titel strittig machen, die der Menschlichkeit weit werther sind, als andere. Zweifelt indessen nicht, meine Frauen! es wird eine Zeit kommen, die euren Werth in das Licht sezet, und über unsere Felder eine neue Morgenröthe aufgehen. Es ist unmög-

115, d

lich, daß sie länger verweilen solte, da alle Liebhabere und Beschüzere des Ackerbaues sie herzlich wünschen, und die Regierung selbst ihrer sehnlich begehret. Bis diese glückliche Veränderung kommt, lernet mit euren Töchtern, für welche eigentlich dieses Geschenk gehöret, den Eifer kennen und die Gesinnungen des, der sich nennet

euern gehorsamen Diener,

L. R.

Vorbe-

Vorbericht
zu dieser neuen Ausgabe.

Nachdem gegenwärtiges kleine Werk mit vielen Beyfall aufgenommen worden; so sahe man sich genöthiget, eine neue Auflage desselben zu besorgen. Es ist dieses ganze Werk nicht nur hie und da verbessert, sondern auch mit vielen neuen Anmerkungen und Zusäzen, fast in jeden Kapitel vermehret worden. Insbesondere ist dieses in dem dritten Kapitel geschehen. Denn da der Herr Verfasser in dem achten Absaz nur überhaupts angezeiget, was eine Landwirthin in Ansehung der Schaafe zu wissen nöthig hätte, den nähern Unterricht davon aber dem Hauswirth überlassen hat; so glaubte man der fleisigen Landwirthin einen Gefallen zu erweisen, wenn eine nähere Anweisung von den Schaafen mit ein-

gerücket würde, damit sie sich in Abwesenheit ihres Mannes selbst rathen und helfen könnte. Weil auch die Ziegen in einer Landwirthschaft sehr nüzlich sind; so hat man den neunten Absaz, von den Ziegen, mit beygefüget. Am Ende ist noch ein gedoppelter Anhang hinzugekommen, davon der erste von den Bienen und ihrer Wart und Pflege handelt, der andere aber hält in sich einen Haushaltungs-Kalender, was nämlich eine fleissige Landwirthin so wol in der Wirthschaft, als in den Küchengarten in jedem Monat zu beobachten habe.

Dieses ist es, was man von dieser neuen Auflage, welche zu günstiger Aufnahme bestens empfohlen wird, hat anzeigen wollen.

Register

Register

der in diesem Werk vorkommenden Sachen.

pag.

Einleitung 1

Erstes Capitel.

Die Landwirthin in ihrem Hauswesen 21

Zweytes Capitel.

In der Küche, und andern darauf sich beziehenden Verrichtungen.

Erster Absaz.		Von der Küche	48
2	—	Von dem Brodbachen	57
3	—	Von Besorgung der Wäsche	71
4	—	Von dem Getraid-Boden	73

Von

5 — Von dem Keller und Fleisch-einsalzen 75
6 — Von der Milchgrube 81
7 — Von dem Käse-Gerüst 97
8 — Von dem Obst-Garten 104
9 — Von dem Küchen-Garten 110

Drittes Capitel.

Von dem grossen und kleinen Vieh.

Erster Absaz. Von den Kühen 112
2 — Von dem jungen und müssigen Vieh 139
3 — Von dem Herd-Ochsen 149
4 — Von der Mast des Hornviehes und besonders von der Kälber-Mast 152
5 — Von der Ochsen Mast 155

Beschluß

6 — Beschluß der Hornvieh-Mast, von seinen Krankheiten und dawider dienliche Arzneyen 164

7 — Von den Schweinen 177

8 — Von den Pferden und Schaafen 200

9 — Von den Ziegen 237

Viertes und leztes Capitel.

Erster Absaz. Von den Hünern 241

2 — Von den Pipen oder indiaschen Hünern 270

3 — Von den Enten 280

4 — Von den Gänsen 286

5 — Von den Tauben 295

Allgemeine Schilderung einer fleissigen Landwirthin 304

Anhang.

Anhang.

1. Von den Bienen 305

2. Haushaltungs-Kalender, was in einem jeden Monat eine fleissige Landwirthin zu beobachten 318

Einleitung.

Billig hätte man eher von dem Ackerbau und der Landwirthschafft reden und schreiben sollen, da die Kenntniß dieser Dinge, wovon die natürliche Bedürfnisse des Menschen abhangen, für ihn, von der äussersten Wichtigkeit, und diese Bedürfnisse so alt sind, als die ersten Tage, in welchen das menschliche Geschlecht zu leben anfieng.

Es ist also ausgemacht, daß die Kunst des Feldbaues und die gute Wirthschafft, mit ihren hervor bringenden Früchten, eben so alt,

als die Erde selbst seye. Nur der geringe Zeit-Raum ist davon auszunehmen, da die beeden ersten Stamm-Eltern, das zu ihrer Nahrung benöthigte, von der Allmacht ihres Schöpfers hingelegt, aus dessen Händen sie erst gekommen waren, ohne Mühe unter ihren Tritten sammlen konnten.

Dann dieses war eigentlich die Meynung des HErrn der Natur, bey Erschaffung der Erde, für Menschen und Thiere, daß sie dieselben mit einander ernähren sollte, ohne daß die ersten, sich dabey bemühen dürffen. Der Mensch hatte also bey seinen geringsten Bedürfnissen, die ihm aufstiesen, nur zu wehlen, und die Erde war für ihn allenthalben ein unerschöpflicher Garten der niedlichsten und nahrhafftesten Früchte.

Eben die Religion, welche uns von der Undankbarkeit dieses ersten Paars, gegen ihren Wohlthäter Nachricht giebt, meldet uns zugleich auch, die Art der Straffe, womit diese Verbrechere, und in ihnen auch ihre ganze Nachkommenschafft geleget worden.

Von diesem Augenblick an, änderte die Erde, auf das kräfftige Wort des Schöpffers ihre

re Natur. Sie behielte zwar ihre Fruchtbarkeit, wurde aber von ihrer wunderbaren Bestimmung so herab gesetzt; daß sie künftig vor sich selbst nur wilde Früchte, zum Unterhalt der Thiere tragen konnte. Mit welcher schlechten Nahrung sich auch der Mensch selbst hätte behelfen müssen, wenn der gütige Schöpfer nicht erlaubt hätte, daß die Erde, von seinen arbeitsamen Händen gebauet, ihme zur Belohnung seines Schweisses, bessere Früchte zu seiner Nahrung und andere Mittel für seine Bedürffnisse reichen möchte.

Nun mußte er anfangen, den Schoos der Erde aufzureisen und zu versuchen, ob die, durch eigene Fehler verlohrne Annehmlichkeiten nicht durch Fleiß von ihr wieder zu erhalten wären? Sie fügte sich seinem Verlangen. Er sahe mit Erstaunen wie sie seine Arbeit destomehr belohnte, je mehr er bemühet war, sie zu bauen.

Von eben dieser Zeit muß man den Ursprung der ersten Landwirthschafterin herrechnen. Dann das erste Weib muß nothwendig die erste Hauswirthin gewesen seyn.

Das menschliche Geschlecht vermehrte sich und breitete sich auf dem Erdboden aus. Es erstreckte seine Bedürfnisse mit der erlangten Kenntniß, nach und nach weiter. Diese wurden durch mündliche Fortpflanzung und durch Beyspiele erhalten. Die Kinder reinigten den Erdboden von Sträuchern, Disteln und Dornen, pflügten ihn, hielten seine Geschencke zu Rath, wie sie es von ihren Eltern gesehen, oder von ihren Vor-Eltern gehöret hatten.

Nach und nach wuchsen ihre Einsichten, der Fleiß erfand neue Mittel. Die Erfahrung bestättigte die vorgenommene Proben.

Das Beyspiel diente zur Unterweisung und so giengen der Ackerbau und die Landwirthschaft mit einander in gleichen Schritten fort. Der Mensch fande bey seiner Mühe, die Erde überall als eine reiche und allezeit willige Pflegerin.

Es stunde nicht lange an, bis seine Kenntnisse wuchsen. Er fande die Kunst, seine Gedancken anders, als durch Worte auszudrucken. Diese ersetzten gewisse bedeutende Zeichen, und da war man ohne Zweifel im Stan-

de,

de, einander seine gemachten neuen Entdeckungen mitzutheilen, und sich sowohl das Nöthige als das Gemächliche des Lebens zu verschaffen. Nachdem solcher Gestalt das Schreiben, zur Vollkommenheit kam, erleichterte dasselbe die Bekanntschaft mit den Benachbarten und die Ausbreitung aller Künste.

Die Wissenschaft des Feldbaues und die räthliche Anwendung der Erd-Früchte, mußten wohl hiebey mehr als alles andere gewinnen, da sie die erste Nothwendigkeit war, und die meisten Menschen beschäftigte.

So machte jedes Welt-Alter neue Entdeckungen, indem es die vorherigen zu nutzen suchte und dadurch sind eben, die menschlichen Kenntnisse in der Welt, endlich auf den Gipfel gestiegen, wo wir sie heut zu Tag sehen.

Ich habe vor gut angesehen, mit der Sparsamkeit und Landwirthschaft bis zur ersten Quelle hinauf zu steigen, nicht in der Absicht gegen verständige Leute, dergleichen bekannte Dinge vergeblich zu wiederholen, sondern diejenigen Personen, zu deren Besten ich dieses schreibe an das Alterthum ihres ersten Musters

und an den so wenig bekannten Adel ihres Standes zu erinnern.

Ich wiederhole hier, was ich schon oben gesagt. Man hat vor langer Zeit so wohl in unserm Lande als anderwärts, vieles von dem Ackerbau und Landwirthschaft geschrieben. Wie viele Wercke sind nicht, von denen mancherley, in diese Materie einschlagenden Dingen, an das Licht gekommen. Das macht sie ist sehr reich und unerschöpflich. Denn eine Wissenschaft, welche stets ausgeübt wird, wie diese, ist alle Tage neuer Erfahrungen und Entdeckungen fähig. Und dieses kan nicht fehlen, denn sie erstreckt sich, so zu sagen, über die ganze Natur. Ja ich zweifle sogar, daß man sich fürnehmen könne, davon zu reden und zu schreiben, es sey denn um die noch uubekannte oder gemächlichere und nützlichere Art anzuzeigen, wie man sich dabey zu verhalten hat, oder auch, sie vest zu setzen und zu verbessern, oder aber die vortheilhaften Entdeckungen, welche hie und da gemacht werden, zum besten der Menschlichkeit auszubreiten.

Daraus erhellet klar, wie viel die Gesellschaft nicht allein denen Danck schuldig ist, die

die sich, vermög ihres Standes zu allen Zeiten dieser vorzüglichen Kunst widmen, sondern auch jenen, die zu ihrem Behuf nichts beygetragen, als daß sie aus dem Munde guter Taglöhner oder fürtreflicher Landwirthe, dasjenige zusammen tragen, was nur einiger massen auf das Haus- und Landwesen eine Beziehung hat; um aus diesen Kenntnissen aus ihrer Uebereinstimmung und vernünftigen Ueberlegung, Regeln und gewisse Grundsätze herzuleiten, vermittels deren ungeschickte Arbeiter angeführt und abgerichtet, denen geschickten aber, ein mehreres Licht angezündet, oder ein Geschmack zu noch unbekannten Handgriffen beygebracht werden kan, auf welche sie wegen Mangels, eigener Ueberlegung oder aus Unwissenheit der Naturkräfte, wohl niemahl selbst gefallen wären.

Da nun durch diese Hülfsmittel, welche sowohl die Theorie als Praxin in unzähliger Menge darreichen, die Wissenschaft des Feldbaues und der Landwirthschaft und der Kunst, alle Arten von Gütern räthlich zu behandeln, auf den Punct, wo sie heut zu Tage unter uns stehet, gebracht worden; wie viele Erkänntlichkeit sind wir nicht denen eifrigen Patrioten und berühmten Gelehrten schuldig, welche mehr aus An-

trieb eines süssens Vergnügens, denen Menschen mit ihrer Arbeit zu dienen, als aus eiteler Begierde, durch ihre Schriften einen grossen Namen zu erlangen hierinnen brauchbar gemacht haben: Diesen Land-Welt-Weisen unserer Zeiten, welche weit von dem Geräusch derer Städte, wo sie die vorzüglichsten Annehmlichkeiten der Gesellschaft geniessen könnten, fast ihre ganze Lebenszeit dem Lande widmen, nicht sowohl in der Absicht seine Annehmlichkeiten zu nutzen, als wegen der Vortheile, die es ihnen, zum Nutzen anderer verschaffen kan. Daselbst sind sie ohne Aufhören beschäftiget, auf ihren eigenen Gründen, dasjenige in die Uebung zu bringen, was nur der Verstand und die Klugheit Gutes aussinnen kan. Sie machen tausend Versuche auf ihre Kosten; sie muntern ihre Nachbarn durch ihr Beyspiel auf, und greiffen ihnen dabey unter die Arme; sie ziehen von abgelegenen verständigen Land-Besitzern Nachricht ein, um zu erfahren, was diese am dienlichsten zur Verbesserung derer Ländereyen halten; sie sind endlich so mühsam als beschwehrlich darauf bedacht, den Ausschlag ihres Fleisses und ihrer Erfahrung dem Druck zu überliessern. Ich enthalte mich, dergleichen schätzbare Männer,

ner, welche ihren Landsleuten unendlich lieb seyn müssen, mit Namen zu nennen. Sie sind zu sehr bekannt, als daß ich sie anführen müste. Ich kan mich aber keinesweges entbrechen, ihnen hier ein Zeichen meiner Ehrerbietung zu geben, als einen schwachen Wiederhall, von der allgemeinen Hochachtung, die sie so billig verdienen. In den alten Zeiten würde man ihr Haupt mit Cronen gezieret haben, welche aufrichtigen Staats- Bürgern geweihet waren. Hat nicht erst ganz neulich einer derselben den Ackerbau mit einem unvergleichlichen Buch beschenckt a) welches die Kunst selbst ist? Dieses kostbare Buch solte in den Händen aller Land-Besitzer seyn, die nur etwas auf ihren Stand eifersichtig sind. Es ist Schade, daß die Buchhändler mehr auf ihren Nutzen dencken, als auf das Beste dererjenigen, für welche solche Bücher geschrieben, indem sie solche theuer verkauffen, da sie doch nicht für Gelehrte geschrieben, und für reiche Leute, denen die Buchhändler, wie sie glauben, theures Papier verkauffen zu dörffen, Erlaubniß hätten.

Alle Materien von der Wirthschafts-Verbesserung, dem Ackerbau und der Handlung

 sind

a) Manuel d'Agriculture par Mr. de la Salle 1764.

sind auf das fleißigste in Erwegung gezogen worden, sonderlich seit 5. Jahren, da die Regierung, dieser wesentlichen Spannader, der Stärcke und Reichthumes eines Staates sich ganz besonders anzunehmen scheinet; Bey ihrer hegenden Absicht konnte sie wohl auf keine nützlichern Gedancken fallen, als der von Errichtung der Ackerbau und Handels-Collegien ist, deren Aufrichtung bereits in etlichen der vornehmsten Städte des Königreichs veranstaltet ist. Die Erweiterung der Einsichten und die Nacheiferung, welche bey solchen Anstalten unmöglich aussen bleiben können, macht uns wünschen, dergleichen in allen, nur in etwas beträchtlichen Städten bald errichtet zu sehen. Die Aufmunterung, welche jedes dieser Collegien insbesondere hervor bringen würde, müste zum allgemeinen Besten ausschlagen.

Und da sonsten jede Provinz und fast jede Landes-Strecke, öfters einen ganz verschiedenen Boden hat, folglich nothwendig dabey eine andere Bearbeitung erforderlich ist, so erhellet daraus, daß eine Einförmigkeit des Feldbaues, der Wirthschaft und des Verfahrens platterdings nicht möglich sey. Nun kan aber

in

in diesen Dingen die besondere Art einer Landes-Strecke gar wohl besser seyn, als eine andere, und darum doch anderwärts nicht nachgeahmet werden, weil sie dort nicht bekannt wird.

Wenn nun die verschiedenen Collegien der Provinzen, indem sie sich um die einmal angenommene Gebräuche und um alles das, was auf die Acker-Wissenschafft eine Beziehung hat, genau erkundiget, dem Collegium der Hauptstadt Nachricht ertheileten, so würden von diesem, als dem Mittelpunct, alle erlangete gegen einander gehaltene gründlich bewährte Erkänntnisse mit denen täglichen nützlichen Entdeckungen durch das ganze Königreich verbreitet werden können. a)

Von allem dem, was zum Wohl der Menschen angewendet werden kan, darf nichts vernachläßiget werden. Man muß die umständlichste

a) Es kan seyn, daß dasjenige, was ich hier angeführet habe, schon in andern Büchern gesagt worden. Inzwischen werden es viele, welche dieses lesen, noch nie gelesen haben, indem ich nicht für die Gelehrten schreibe.

lichsten Beschreibungen, besonders von der Wirthschaft, nicht verachten. Sie sind allzuwichtig.

Es hat das Ansehen, ob wäre, nach allen deme, was in neuern Zeiten über den Ackerbau und die Landwirthschaft schon geschrieben und angemerckt worden, nichts weiter zu verlangen übrig. Wenigstens hat man alles gethan, um gute Landleute zu bilden, und es scheinet, es wäre nichts nöthig, als daß diese nur lesen und Hand anlegen dürften, um wohl fortzukommen. Es würde solches auch gewiß geschehen, wenn die Regierung sie würdigte, ihnen unter die Arme zu greifen, theils durch Wegnahme der Auflagen, theils durch Aufmunterung, noch mehrers aber wenn der Landmann besser geehret würde. Dieses sollte mehr als alle Bücher würcken, und viel geschwinder zu dem verlangten Zweck führen.

Ich glaube so gar, daß man auch nicht unterlassen habe, fast von allen zu handeln was zu einen wohleingerichteten Pachtgut zu wissen nöthig ist, aber wenn man das äusserliche, die grossen Wercke, mit einem Wort den ganze

ze Pacht und Bestand, welche wesentlich die Pachter angehen betrachtet, so wird man nicht läugnen können, daß die Verrichtungen, die innerhalb des Pachthofs vorgehen, der Pächterin eigen seyn, denn sie ist davon die erste Triebfeder, welche bald vermisset wird, die unentbehrliche Ober-Aufseherin der Viehstube und des Gesindes. Ihrer Mühe, Wachsamkeit und Fähigkeit, hat der Pachter, oftmals seine ganze Glückseeligkeit zu dancken.

Ich bin von diesem allen überzeuget, nachdem ich es mehr als einmal aus dem Munde eines reichen, verständigen und fleißigen Pachters gehöret. Dieser nutzte einen Bestand von 300. Morgen, worunter auch die Baumgärten und Vieh-Weide begriffen. Das Erdreich war nicht das vortheilhafteste; doch machte er es durch seinen Aufwand, Verbesserung, Fleiß und Zurichtung desselben, so einträglich, daß er sich ganz wohl darauf befande. Dieser Mann war sehr neugierig und hielte vieles Vieh. Er war so glücklich eine Frau zu bekommen, die eine gute Hauswirthin war; wie er denn mich versicherte, daß seine Frau mehr mit der Viehzucht und dem Haushalt gewinne

ne, als er aus dem Getraide und der Schäferey löße. Wenn also das alte Sprichwort richtig ist: So viel der Mann gilt, so hoch zahlt ihn der Acker, so kan ich wohl mit Recht sagen: So viel die Frau werth ist, so theuer bezahlt sie der Vieh-Hof.

Da nun dem Landwirth daran gelegen ist, eine wackere Gefärthin seiner Arbeit, eine gute Wirthin zu haben, so ist es gewiß ein grosser Dienst, den man ihm leistet, wenn man bemühet ist, dergleichen zu bilden. Diesen Einfall hatte ich, da ich mich einige Zeit auf dem Lande aufhielte, wo ich Gelegenheit fande, eine solche Wirthin in ihren Verrichtungen zu bewundern, von der ich wünsche, daß alle und jede ihre Eigenschaft haben und besitzen möchten.

Ich kan mir nicht einbilden, daß dieser Gedancke neu ist. Es ist viel zu rührend, als daß er niemanden sollte eingefallen seyn, wiewohl ich nicht weiß, ob jemals dieser Gegenstand schriftlich abgehandelt worden; wenigstens ist mir dergleichen Buch noch nicht bekannt. Ist eines dergleichen vorhanden, so werde ich vielleicht

leicht umsonst bemühet gewesen seyn; da ich mir aber dadurch einige Wochen, zur Zeit der Muse, Arbeit verschaffet, und meinem aufrichtigen Verlangen gemäß, gesucht habe, nützlich zu seyn, so werde mich deswegen nicht grämen. Dieses war meine einige Absicht, und auch der Lohn, den ich dabey abzielte. Ich habe zuvor von vergeblicher Arbeit geredet, im Fall ein dergleichen Buch schon vorhanden seyn sollte; es wäre aber nur in so weit zu verstehen, als dieses Buch besser, denn das meinige ist; ist dieses, so bleibt meines liegen: Sind beede gut, so hat man unter ihnen die Wahl, bis ein anderer Verfasser, von gleichen Bewegursachen getrieben, aus diesen oder mehrern Bücheen, ein bessers macht, da ich dann der erste seyn will, der sich über seinen Sieg erfreuen wird.

Nach dieser unverwerflichen Erklärung, wird man mich, wie ich glaube, auch nicht tadeln können, daß ich diesen Versuch heraus gegeben, es mag der Erfolg seyn, welcher es wolle, weil die Nächsten-Liebe allein mich dazu veranlasset hat. Ich meinte, ich thäte ein nützliches und gutes Werck, wenn ich alle Pflichten

ten einer wohlgeübten Landwirthin ordentlich vortrüge. Vor allen kan dieses Büchlein jungen Töchtern sehr dienlich werden. Es stellet gleichsam ein wirthschaftliches Gesetzbuch vor, daraus sie sich ersehen und alles das bey Zeiten erlernen können, was sie, um gute Wirthinnen zu werden, wissen müssen. Wenn sie es durchlesen, so lernen sie die Ursachen kennen, warum die Mutter so oder anders verfähret. Ihre Neugier wird sich regen und ihren wachsenden Geschmack beleben; dadurch werden sie den Verstand von der Landwirthschaft bekommen, ehe sie noch die Kräfte erlangt, Haußwirthinnen zu seyn.

Ich muß aber meinem Leser so wenig als mir, verschweigen, daß ich nicht viel neues vorgebracht, und damit ich nicht der Plackerey beschuldiget werde, so gar gestehen, daß ich mich bey meiner Arbeit, anderer Bücher, die von diesen Materien handeln, bedienet habe. Da diese für Lehrbegierige Landleute viel zu groß und zu beschwerlich sind, als daß sie sich die Zeit nehmen und in denselben aufschlagen sollten, auch nicht alle von dem Geschmack sind, eine Bücher-Sammlung zu besitzen, so wird mein Buch diesen um so angenehmer seyn.

Weil

Weil ich auch überzeugt war, daß Verfassere wirthschaftlicher Bücher, wie sonst andere von Dingen reden können, ohne sie hinlänglich zu verstehen, noch gehörig untersucht zu haben, so bin ich nicht ihren blossen Anführungen nachgegangen, viel weniger habe ich ihren Einsichten getrauet, sondern hierüber verschiedene der Landwirthschaft kundige Personen beederley Geschlechts, darüber zu Rathe gezogen und mich also beflissen, nichts als das Wahre, vorzutragen, ohne weitläuftige und mühsame Einrichtungen und neue Verfahren zu suchen, welche meistens mehr neugierig und ausserordentlich als nützlich sind. Endlich habe ich auch eine Ordnung erwehlet die rein und leicht, und dieser Sammlung anständig ist, wo man alles nach der Reihe finden wird, was nach der strengsten Bedeutung des Worts, eine gute Landwirthin ausmacht. Hier sind die Gegenstände, welche ich, zu entwickeln mir vorgesetzt.

1. Die Landwirthin in ihrem Hauswesen.

Eine gute Landwirthin muß eine ehrliche Frau seyn, und alle Pflichten erfüllen können, welche die Religion von ihr fordert. Desglei-

chen die Pflichten einer Ehefrauen und Mutter. Auch wird gezeigt, daß die Aufsicht über ihr Gesinde nicht den geringsten Theil ihrer unvermeidlichen Verbindlichkeit ausmache.

2. In der Küche und darauf sich beziehende Verrichtungen.

Die Einrichtungen, welche sie da zu machen und die Regeln denen sie nachzuleben hat. Die davon abhangenden Nothwendigkeiten; ihre Aufmerksamkeit und Genauigkeit alles im Voraus zu besorgen; Mund-Vorrath, Kost und Haußrath anzuschaffen und Reinlichkeit einzuführen und zu unterhalten.

Der Backofen, oder das Brodbachen, das Wasch-Hauß, der Getraid-Boden, der Keller, die Käse-Fabrick, das Obst-Läger und die Garten-Gewächse kommen hier vor nebst allem was in diese Dinge neben einschlägt.

3. Von dem grossen und kleinen Vieh.

Ihre Wachsamkeit. Diese muß zugleich verständig und neugierig seyn. Sie muß die Kühe, nach ihren guten und bösen Eigenschaften kennen; wie mit ihnen umzugehen verstehen, ihre Nahrung und Fütterung, und alles wissen, was mit diesen wichtigen Theil der Wirthschaft verwand ist.

Das Zucht oder müßige Vieh. Wie sie es angreifen soll, guten Nutzen daraus zu ziehen. Ihre Eigenschafften, Alter, wie es zu halten, zu nähren und sich dessen zu bedienen ist.

Der Heerd-Ochs. Von seiner Wahl und wie er zu bändigen; Die Horn-Vieh-Mast, 1) Der Kälber, 2) der Ochsen; Die Zeit, und die Art zu mästen; wenn man dieselben behalten oder weggeben soll.

Der Erfolg von der Mast des Horn-Viehes, nebst einer Beschreibung von dessen Krankheiten und dagegen dienenden Arzneyen.

Die Schweine. Ihre Wahl, Eigenschafft, Verkauf, und Einkauf, Zucht und Mast.

Nöthige Bemerkungen, für die Haußwirthin, wegen der Pferde und Schaafe. Alles ist in diesem Capitel in eben so vielen Absätzen abgehandelt.

4. Die Landwirthin bey ihrem Geflüg.

Hüner und junge Hüner zur Nachzucht zum Behalten, zum Mästen und Verkauf, Kapaunen, Eyer ꝛc.

Wälsche Hüner, Enten, Gänse, Tauben, und alles was zu diesen Gattungen gehöret, macht die Absätze dieses letztern Capitels aus.

Endlich kommt die allgemeine Schilderung der wohl unterrichteten Landwirthin nach diesen Grundsätzen im Einzeln betrachtet, und darauf folget der Schluß des Wercks, nebst einem Anhang von Bienen und einem Haußhaltungs-Calender. Ich will weiter nichts von der Schreib-Art gedencken, als daß ich sie deutlich und nicht zierlich einzurichten mich beflissen habe. Ich habe meine Feder für die Person geschnitten, welche ich vorstellen wollte, und eine solche Sprache angenommen, die denen Ohren, welchen ich predigte, vernehmlich wäre. Mit einem Wort, ich suchte mehr gelesen, verstanden als bewundert zu werden.

Zu mehrerer Bequemlichkeit des Lesers, sind die Anzeigen von dem Text in kleinerer Schrift an dem Rand gesetzt.

Dieses ist es alles, was ich von diesem kleinen Werck zu sagen hatte. Ich wünsche nur, daß es einigen Nutzen schaffen möge. Personen dieses Standes mögen urtheilen, ob ich meine Sache recht gemacht; ich rechtfertige mich allein damit, daß ich aufrichtig bedacht gewesen, sie recht zu machen.

Erstes

Erstes Capitel.

Die gute Landwirthin in ihrem Hauswesen.

Wie viele vereinigte Eigenschafften werden nicht dazu erfordert eine gute Landwirthin vorzustellen. Man kan von ihr eben das sagen, was man von den Freunden zu sagen pflegt. Nichts ist gemeiner als der Name, hingegen nichts so selten, als die Sache. Ich weiß gewiß, daß die Landwirthinnen es selbsten gestehen, wenn sie nur erst dieses Buch durchgelesen haben. Nicht, daß ich dafür hielte, als gebe es allenthalben einige Landwirthinnen, denen die erforderlichen vorzügliche und rühmliche Gaben mangelten, sondern weil eine gute, eine fürtrefliche Landwirthin, wie ich sie mir gedencke, und haben will, aus lauter Verdienst, Fähigkeit und Herze bestehen muß. Man darf sich in der That nicht gleich schmeicheln, eine gute Landwirthin gefunden zu haben, wenn man eine kennet, die alle Wissenschaft und Geschicklich- Ihre Eigenschaften.

 keit

keit einer vollkommenen Haußfrauen an sich hat. Jene muß zwar alle Eigenschaften von dieser besitzen, hingegen braucht diese nicht alle Gaben und Erfahrungen, an sich zu haben, welche von jener gefordert werden. Die Küche und Speise-Kammer wol zu verstehen, kommt beeden zu; allein die zu einer eigentlich guten Landwirthin erforderliche Pflichten, Erkenntnisse und übrige Eigenschaften sind von einem viel weitern Umfang. Wir wollen sie also der Ordnung nach, durchgehen, und damit wir sie gleich, ihrem Wesentlichen nach betrachten, den Anfang mit der Verbindlichkeit machen, die sie ihrem Ehemann Kindern und Gesinde unvermeidlich schuldig ist.

Ihre Aufführung ist der Spiegel ihrer Haußgenossen.

Man weiß, daß Beyspiele, zu allen Zeiten das beste Sittenbuch gewesen, und sie werden es auch allezeit bleiben. Da dieses richtig ist, so behaupte ich keinen widersprechenden Saz, wenn ich fordere, daß eine gute Landwirthin, für ihre Haußgenossen und alle, die mit ihr umgehen, das Muster einer Aufführung seyn müsse. Doch darf man nicht glauben, daß ich hier einen Prediger abgeben werde, wenn ich ihr die Pflichten vor die Augen

lege,

lege, die sie zu beobachten hat. Ich werde mich ganz kurz fassen, weil ich es doch nicht ganz überhoben seyn kan. Diejenigen, denen die lächerliche Lust ankommen möchte, darüber ihren Scherz auszulassen, denn es fehlet ja noch immer an Thoren nicht, die mögen sich bescheiden, daß ich für sie nicht schreibe, und also können sie sich den Verdruß erspahren, und das Buch ungelesen lassen, oder wenigstens dieses Capitel überschlagen. Es wird doch seinen Werth behalten. Nur eines will ich ihnen zu überlegen geben. Sie mögen in ihrem Gedächtnis, alle Familien, die auf dem Lande leben und ihnen bekandt sind, durchgehen, ihren Lebenswandel untersuchen, und sodann sagen, ob eine einige derselben, welche die Religion und gute Aufführung aus den Augen setzet, einer dauerhaften Glückseligkeit geniesse? Ich für meinen Theil, der ich vielmahls darauf Acht gehabt, habe es nicht so gefunden. Daher ich vest glaube, daß die Vernachläßigung der Vorsehung kein geschicktes Mittel seye, sich ihrer Wohlthaten zu versichern. Jeder denckt nach seiner Art.

Ich verlange also, daß eine in der Religion wohl unterrichtete Landwirthin, die Re-

ligion auf eine solche Art lieben und ausüben solle, daß dadurch ihr Mann, Kinder und Gesinde ja alle die um sie sind oder mit ihr zu thun haben, erbauet und gereitzet werden ihrem Beyspiel zu folgen. Mit diesem, wird sie ihnen viel bessere Unterweisung geben, als mit Worten. Sie wird mehr ausrichten als der Prediger mit vielen Predigten nicht thun kan. Dafür hat sie ohne ihr Wissen, den ersten Verdienst alles des Guten, so daraus entspringt. Noch mehr! Ich bin versichert, sie wird gedultiger und muthiger bey ihrer Arbeit seyn, weniger Kummer in Widerwärtigkeiten haben, einer süssen Zufriedenheit im Glücke geniessen, und von jedermann geehret und geliebet werden. Alle diese Vortheile bestehen nicht in der blossen Einbildung: sie verdienen also, daß man ihnen nachstrebe.

Man wird nicht leicht sehen, daß eine Landwirthin, die nur in etwas einer guten Erziehung genossen, und diesen Grundsätzen folget, diese frommen Pflichten verabsäumet. Sie setzet sie vielmehr täglich, und so oft es, ohne Nachtheil ihrer Haußhaltung geschehen kan, fort. Dann sie weiß eben so wohl, daß dieses ihre gröste Schuldigkeit ist, deren sie sich

nicht

nicht entziehen darf, um ausser dem Hause, nach der Kirche zu lauffen, während daß ihre Gegenwart in dem Hause nöthig ist.

Ohne Zweifel wird sie unterrichtet seyn, daß das gemeine Gebet mit allen Haußgenossen, Herren und Frauen auf das höchste anempfohlen ist, um des mercklichen Seegens willen, den es über diejenigen Haußhaltungen bringt, wo es eingeführet ist, und also wird sie dasselbe in ihrem Hause einzuführen, sich bestens angelegen seyn lassen, wenn es nicht vorhin schon im Gebrauch gewesen. Sie wird nicht zugeben, daß es unterbleibe, sondern machen, daß dasselbe zu allen Zeiten, da es gemächlich geschehen kan, verrichtet werde. Sie oder das geschickteste ihrer Kinder lieset dasselbe denen Umstehenden vor, und durch diese christliche Vorsicht, welche nicht viel über eine Viertel-Stunde Zeit wegnimmt, verhütet sie, daß sich niemand, wie das liebe Vieh, zur Ruhe lege. Die Hauß-Andacht.

Aus dieser Liebe zur Religion, als aus einer reinen und ergiebigen Quelle, fliesset alsdann auch ein unausgesetzter Fleiß in allen ihren andern Wirthschafts-Pflichten. Sie

wird nicht allein ein tugendhaftes Weib, sondern auch dem Manne eine zärtliche Gattin, und ihren Kindern eine liebreiche Mutter seyn.

Eine gute Gattin gegen ihren Mann.

Da sie dem Manne zur Gesellin beygegeben ist, in aller Mühe und Arbeit seines beschwehrlichen Standes, so muß sie solche muthig und ohnabläßig mit ihme theilen, und durch freundliches Zureden, durch Sanftmuth, durch immer gleiches Gemüth seine Zärtlichkeit und Vertrauen zu gewinnen suchen, welches nicht fehlen wird, wenn der Mann nur etwas vernünftig ist. Wenn sie sich also beede zusammen werth haben und wohl verstehen, so wird guter Rath, Verträglichkeit und tröstlicher Zuspruch unter ihnen herrschen, nichts aus Eigensinn und Zorn unternommen, sondern alles berathen und überlegt werden. Der Ehemann wird immer Herr, und die Gattin die Frau bleiben, die Vernunft aber ihre oberste Regiererin seyn. Dann wird alles gut gehen. Es müsten wenigstens sehr unversehene Fälle oder sehr schlimme Zeiten kommen, wenn dieses Paar nicht gedeihen sollte. Käme aber ja dergleichen Unstern, den man auf dem Lande ausgesetzt ist, so werden sie denselben doch mit christlichem Muth vertragen,

und

und viel eher wieder zu Kräften kommen, als andere ihrer Nachkommen, in deren Hause keine solche Eintracht und in den Herzen keine solche Tugenden herrschen. Und wer erfährt nicht täglich, daß die Uebereinstimmung der Gemüther die grösseste Anmuth des Lebens sey.

Eine solche Landwirthin wird also von sich selbst darauf bedacht seyn, daß ihr Eheliebster zur bestimmten Zeit, sein Essen fertig, und so zubereitet finde, daß er es geniessen könne. Denn es ist leicht zu begreiffen, daß der Haußwirth, wenn er von der Feld-Arbeit, welche er zum Besten der ganzen Familie besorget hat, ermüdet nach Hauß kommt, nicht erst darauf warten, noch solche etlichemahl fordern dürfe, sondern die ihm geziemende Kost bereit finden müsse, um sich wieder stärcken und ausruhen zu können, sonst wird er an seinen Beschäftigungen schlechte Freude haben. Hat er keinen Appetit zum Essen, so ist der Fehler gewiß bey der Ehegattin. Geitzige und filtzige Weiber sind in der menschlichen Gesellschaft unerträglich, eine Landwirthin aber die mit diesem Laster angestecket, ist gar eine Närrin. Deßwegen soll eine genaue und vorsichtige Landwirthin, immer mit einer ordentlichen

Ihre Art zu leben.

Mahl-

Mahlzeit gefaßt seyn. Diese muß eben nicht groß noch weitläuftig, sondern so seyn, wie sie sich für einen Landwirth schickt, ohne daß dabey Ueberfluß herrsche; derohalben wollte ich, daß sie sich fleißig des Sprichworts erinnerte: grosser Aufwand, verzehret grossen Gewinn. Ein mäßiger Landwirth, wird sich an einer gemeinen, geziemenden Kost, wenn sie nahrhaft und reinlich zubereitet ist, auch genügen lassen. Fallen gewisse Täge ein, da man sich im Lande besser zu halten, gewohnt ist, oder kommt ein unversehener Gast, um welches willen man ein mehreres thun muß, wolan! so seye es. Man zeige bey diesen Gelegenheiten auf eine anständige Art, daß man mit einem unvermeidlichen Ehrenmahl eine räthliche Wirthschaft zu verbinden wisse. Daher unumgänglich nöthig ist, daß eine gute Landwirthin die Küche verstehe, sonst wird sie bey manchen Vorfällen in Verlegenheit gerathen.

Eine gute Mutter gegen ihre Kinder.

Dieses sind beyläufig der Landwirthin ihre Pflichten, die sie gegen ihren Ehemann zu beobachten hat. Nun laßt uns auch diejenigen besehen, welche ihr als Mutter obliegen.

Die

Die Natur wird sie lehren, was für Zärtlichkeit und Sorgfalt sie ihren Kindern schuldig ist. Ich schreibe nicht für Stief-Mütter a) denen diese Dinge unbekannt sind.

Ich

---

a) Ich möchte fast unter deren ihre Zahl, auch diejenigen unverständigen Mütter rechnen, welche die unvernünftige Gewohnheit, ihre zarte Kinder in Küssen und Windeln veste einzubinden, nicht verlassen wollen. Wie lange soll ein dergleichen blinder Wahn noch dauern. Werden denn ganze Jahrhunderte erfordert, einen solchen Mißbrauch wider die Natur auszurotten, welcher so sichtbar, als dem gemeinen Besten zuwider ist? Ich kan mir die Ursache nicht vorstellen, warum die Obrigkeit denselben nicht schon lang unter scharfer Strafe verbotten hat. Doch es würde dazu keine Gewalt nöthig seyn. Nichts wäre leichter, als diesen unvernünftigen Gebrauch zu verbannen, wenn man nur bemühet wäre, sie davon zu überzeugen. Die Mütter, welche ihm noch anhangen, thun es, so barbarisch auch dieses Verfahren ist, keineswegs aus natürlicher Unmenschlichkeit, sondern aus Dummheit; sie haben es von ihrer Ahnfrau, von ihrer Mutter also gesehen, und gedencken also nicht einmahl, daß sie daran unrecht thun; daß sie ihre Kinder in Gefahr setzen, Krüppel zu werden, und daß sie ihren Wachsthum selbst hindern. Wenn sie also überführt würden, daß

dieses

Ich kan es nicht leiden, wenn Mütter nicht Herz genug haben, ihre Kinder selbst zu

---

dieses alles wahr sey, und ihren, bis zum Abgott geliebten Kindern, unvermeidlichen Schaden bringen müsse, so liessen sie es gewiß bleiben. Inzwischen wird alle Tage gegen diesen schrecklichen Mißbrauch geschrieben. Die Weltweisheit hat schon lange dargethan, daß es ein unverantwortlicher Fehler sey, der die unglücklichsten Folgen habe, welche durch die Erfahrung sattsam bestättiget worden; aber wie viele Säugammen lesen diese schöne Bücher oder gehen mit ihrer Ueberlegung so weit? Also ist ein anderes Mittel erforderlich, ihnen die Augen aufzuthun, und dieses ist sehr einfältig. Man muß nemlich den Pfarrherren anbefehlen, von diesem Mißbrauch öfters in Predigten und bey dem Haußbesuch, zu reden und denen Müttern und Wärterinnen deutlich vorzustellen, wie dieser Zwang, den neugebohrnen Kindern äusserst schädlich sey. In der That, diese kleinen Unglückseeligen, werden ja gemeiniglich so vest gebunden, als wenn man sie mit Fleiß ersticken wollte. Oefters werden sie davon ganz blau, und genöthiget, die genossene Milch, welche ihr kleiner und zusammen gepreßter Magen weder verdauen noch behalten kan, wieder von sich zu geben. Wie soll denn die Natur, welche diese Säuglinge zu entwickeln begehrt, den Umfang der Säfte, in ihren kleinen Gliedern, die man auf dergleichen Art zusammen zwinget, befördern

zu säugen, es sey denn, daß eine natürliche Unmöglichkeit sie daran verhindern. Solche Müt-

---

dern können? Man verhindert, daß die Kinder nicht grabeln können; sie sind gleichsam in denen Windeln wie eingepackt und man wundert sich, daß sie ächtzen, oder aus vollen Halß schreyen, da sie sich nicht so viel rühren können, nur einen Floh zu stören, der so lange an ihnen saugt, als es ihm gefällt, oder bis er von ihrem Blute voll ist.

Hat man noch Ursache zu fragen, warum man so viele mit abgesetzten Gliedern ausgewachsene und verstellte Manns- und Weibs-Personen allenthalben, und so gar in einem solchen Lande siehet, wo die menschliche Gestalt sonst schön ausfället. Fremde die in solchen reisen, wundern sich darüber, und wissen nicht, was sie davon dencken sollen. Sie glauben dieses wären Personen, die der Tortur entgangen. Ich bin versichert, daß in ganz Engelland, wo diese schlimme Gewohnheit sehr verabscheuet wird, nicht so viele elende Menschen-Cörper anzutreffen, als man in der kleinsten französischen Provinz zählen kan.

Ich bin selbst vielmal ein Augenzeuge von den Wirkungen dieser verwünschten Gewohnheit gewesen. Da ich mich bey einer meiner Schwestern, welche ihre Kinder selbst säuget, aufhielte, die davon wol zunahmen, so brachte sie einsmals ein mageres Kind zur Welt. Nachdem es 15. Tag

Mütter sind eines so schönen Namens nicht werth und haben weniger Liebe, als eine Wölfin oder andere wilde Thiere, welche alle

---

Tag alt war, fieng es an, Tag und Nacht fort zu schreyen. Ich sahe der Mutter zu, wie sie es wickelte, und bemerckte, daß sie es nach ihrer Gewohnheit sehr vest einbande. Ich bestrafte sie darüber und erhielte zur Antwort, sie hätte ihre andere Kinder auch so gewickelt. Darauf gab ich ihr nicht ohne viele Mühe, ihren Irrthum zu erkennen und beredete sie, ihr Kind ungewickelt in seinen Windeln liegen zu lassen, weil das Einbinden ohne Zweifel die Ursache seye, warum es so bös thäte. Ich urtheilte richtig, denn man konnte an dem Kind keine Kranckheit mercken, und es ward, so bald man es aufgewickelt, ruhig. Die darauf folgende Nacht schlief es in Einem fort, und da die Mutter auf diese Art fortfuhr, so weinete es nicht mehr, als nur, wenn es was zu fordern hatte. Nach andern 15. Tagen schlug ihm die Ruhe und die Nahrung seiner Mutter, so wohl zu, daß es feist und grösser wurde, als sein übriges Geschwistert, um solche Zeit gewesen war. Mit 10. Monathen gieng es schon allein. Seit der Zeit beklaget die Mutter die Blindheit so vieler armen Mütter, die ihren Kindern damit wehe thäten. Dieses kan die Entscheidung geben, ob ein so barbarischer Gebrauch, nicht mit allem Fleiß abzustellen sey? Meine Anmerckung ist zwar sehr lang gerathen, aber es liegt nichts daran. Genug, wenn

alle ihre Jungen, auf das sorgfältigste säugen. Ich schliesse sogar die Landwirthinnen von dieser geheiligten Pflicht nicht aus, so viele Geschäfte auch ihnen auf dem Halse liegen. Man solte ihnen aber erlauben, daß sie ihre Kinder früher säugen dörften, als andere, fürnemlich zur Zeit der Erndte, wo sie den Tag über davon frey seyn und zu Nachts der Ruhe geniessen müssen, um die wichtigen Geschäfte dieser Jahrs-Zeit verrichten zu können.

Was

---

wenn sie nur denen, für welche ich schreibe, nützlich ist. Vielleicht werden sie dadurch gebessert. Einige unter ihnen werden vielleicht an ihren Kindern, die von mir angeführten üblen Würkungen sehen, die von nichts anders als von dem festen Wickeln herkommen, welches sie bisher nicht haben glauben wollen. Dadurch kan es geschehen, daß eine Landwirthin, die davon gebessert wird, und die Schädlichkeit einsiehet, durch ihr Beyspiel auch ihre Taglöhnerinnen und gute Freundinnen bekehret, welche noch in diesem Irrthum stecken. Vielleicht folgen ihr alle Weiber in dem ganzen Dorf nach. Denn nichts macht die Untergebenen zu der Folge so willig, als das Beyspiel ihrer Obern.

Die Erziehung der Kinder.

Was die sittliche Erziehung ihrer Kinder betrift, da muß sie wie andere christliche Mütter wissen, wie sie damit zu Werck gehen soll, und aus Trägheit oder Sparsamkeit, solche Pflicht niemals verabsäumen. Denn kan sie ihnen wol dauerhaftere Güter verlassen, als diejenigen sind, welche die gute Auferziehung giebt.

Man hat sehr wol bemerket, daß die vorzüglichste Neigung der Kinder, die sie in ihren zarten Jahren von sich merken lassen, eine sichere Anzeige ihres natürlichen Geschmacks an den Beruf seye, zu welchem sie einmal in der Welt am besten zu gebrauchen sind. Diese Neigung muß man nun sorgfältig zu erforschen, und ihre Gemüths-Art kennen zu lernen suchen. Man gewinnt damit nicht wenig; denn es ist das sicherste Mittel ihren künftigen wahren Beruf, dem sich die Eltern durchaus nicht widersetzen sollen, zu kennen und sie dazu wol anzuführen: denn wenn einer nicht in dem, ihm eigenen Creiß gesetzet wird, so wird er sehr schwehr in der Gesellschaft fortkommen.

Die kluge Landwirthin und weise Mutter siehet also darauf, welches von ihren Kindern,

eine

eine Lust zu dem Landleben und dessen Verrichtungen spüren lässet. Dieses kan sie nun nicht zeitig genug dazu anführen. Sie muß ihme das nüzliche dieser Lebens-Art vorstellen, und seinen natürlichen Lust zu stärcken suchen. Dieses geschiehet am besten durch den Reiz gewisser kleiner Vortheile, welche von Kleinigkeiten abfallen, die ihme selbst zu besorgen aufgetragen werden. Nichts erwecket mehr die Nacheiferung dieser jungen Leute. Nichts bildet sie ehender und hindert das Böse mehr.

Die Knaben belangend, welche geschickt und geneigt scheinen zu studiren, thun die Eltern sehr wol, wenn sie selbige nach ihrem Vermögen hierinnen unterstüzen. Vielleicht machen sie dereinst ihnen und der Gesellschaft Ehre, wenn sie dabey wol fortkommen. Die übrigen dazu anzuhalten, hiesse Geld und Zeit unnüz verliehren; man kan sie wol etliche Classen durchgehen lassen, um sie ein wenig zuzuhobeln. So bald sie aber einmal in ihrem Christenthum unterrichtet sind, Schreiben und Rechnen gelernet haben, denn ist es Zeit, daß man sie ungesaumt zum Ackerbau anweise, weil ihre natürliche Neigung sie dahin ziehet, Der Knaben.

und dieses der Stand ist, in welchem sie erzogen sind. Dieser Beruf ist für sie so ehrlich, als jeder anderer, den sie ergreiffen könnten. Ein guter Ackerbau-Verständiger ist für das gemeine Wesen, von ungleich grössern Nutzen, als zehen Advocaten, und eine gute Landwirthin gilt mehr in meinen Augen, als zwanzig Nonnen.

Der Töchter. Die Töchter muß die Mutter, so viel nur möglich, beständig unter ihren Augen haben; doch kan sie dieselbigen wohl ein paar Jahr auswärts thun, daß sie besser abgerichtet werden, doch nicht eher, als bis sie in einem Alter sind, daß sie davon Vortheil ziehen können. Woferne sie Willens sind, sie in ein Kloster in die Kost zu thun, so wäre eines zu erwählen, wo man jungen Töchtern vielmehr die Liebe zur Tugend und zu nützlicher Arbeit, als den Geschmacke unnützer Kleinigkeiten und die Moden kennen zu lernen, beyzubringen suchet.

Letztlich soll die gute Landwirthin in Erwägung ziehen, daß, je eher sie ihre Kinder durch die Zucht vollenden und geschickt machen kan, desto besser hat sie ihre Pflicht erfüllet, um so vielmehr Ehre wächset ihr daher

her zu, mit einem Wort, desto eher werden diese der Familie und ihnen selbst Nutzen schaffen können.

Dieses ist es noch nicht alles. Sie muß auch ihre Sorge und Wachsamkeit über das Gesinde erstrecken. Ich habe es schon einmahl gesagt, sie muß ihr Spiegel seyn, ihren Wandel beobachten und es bereden, wenn sie liederlich werden wollen; anfänglich mit guten Worten, und wo das nicht hilft, ihnen den Abschied geben. Denn eines desselben, wenn es so beschaffen ist, kan die andern alle verderben. Die Regierung des Gesindes.

Vor allen muß sich die Herrschaft und ihre Kinder mit dem Gesinde nicht gemein machen und wohl in Acht nehmen, daß sie in dessen Gegenwart nichts von ihren Heimlichkeiten miteinander reden, die ein anderer nicht zu wissen hat.

Man muß auch das Gesinde, ein jedes insonderheit nach seiner Art zu regieren wissen, wenn es folgen soll, und man recht bedient seyn will.

Wenn die Landwirthin freundlich gegen sie ist; ihnen mit einem gesetzten Wesen befiehlet, und dieses allemal zu rechter Zeit; ihnen nicht umsonst oder zur Unzeit Verweise giebt, oder sie ausschändet, so wird sie von ihnen nicht allein geehret werden, sondern sie werden ihr auch willig gehorsamen. Wenn sie sich ihrer Nothdurft annimmet; sie mit gehöriger Kost und auf die bestimmte Zeit versiehet; dasselbe wenn es kranck, nicht verstösset, sondern es pfleget, wie es die christliche Liebe erfordert, so wird es sie als ihre Mutter lieben und allenthalben rühmen. Davon wird sie diesen Nutzen haben, daß es ihr nie an Gesinde mangeln wird, und sie für eines das abgehet, drey andere dagegen bekommen kan. In solchen Fällen, muß sie jedesmahl das Beste aussuchen, wie sie leicht thun kan, weil ihr jedes gerne dienen wird, solte es auch um wenigern Lohn seyn.

Wenn man aber gute Dienstboten haben will, so müssen sie richtig bezahlt werden, doch nie voraus. Den Lohn muß man nicht zu genau behandeln, wenn man gute Bediente, die herzhaft, getreu und dem Dienst ihres Herrn ergeben sind, haben kan. Auf dieses muß sie

sehen,

sehen, und wenn sie so glücklich ist, dergleichen zu erlangen, sie beyzubehalten suchen. Dergleichen Leute sind ein rechter Schaz, aber leider! ein Schaz, der heut zu Tage sehr rar ist. Dem sey wie ihm wolle, wenn die Landwirthin ausrechnen könnte, was ihr eine fleissige Magd, das Jahr über, für Nutzen brächte, so würde sie darüber erstaunen und nicht mehr auf etliche Thaler sehen, um dergleichen zu bekommen.

Wenn man aber gutes Gesinde hat, so kan man ihme wohl geringe Fehler hingehen lassen. Es muß dasselbe aber nicht mercken, daß es vieles gilt, sonst giebt man ihm selbst Gelegenheit sich zu vergessen und lauft Gefahr es aus eigenem Fehler zu verliehren; denn jeder Dienstbot, der sich für unentbehrlich hält, ist nichts mehr nuz, und muß verabschiedet werden.

Ich darf nicht vergessen, hier auch der Liebes-Werck zu gedenken wozu eine gute Landwirthin verbunden ist. Sie muß mitleidig und Gastfrey gegen die Arme seyn. Unter diesen müssen ihre dürftige Taglöhner und in ihrem Dienste abgenuzte Dienstboten den

Sie muß liebreich seyn.

Vorzug haben. Die Erkenntlichkeit und die Menschlichkeit laden sie darzu ein. Sie mag aber ihre Wohlthaten auf diese oder jene verwenden, so darf sie versichert seyn, daß sie dieselben nie verliehren wird, wenn sie solche nur klüglich einzurichten und anzuwenden weiß.

In der Kleidung nicht ausschweifen.

Jede vernünftige Landwirthin kennet ihre Umstände, und diese werden ihr besser rathen, als ich, wie sie sich mit ihrer Familie zu kleiden hat. Sauberer und erbarer Kleider sollte sie sich allein bedienen, nicht aber reicher und kostbarer, fürnemlich, wenn sie das Landgut nur als Beständnerin inne hat; prächtige Kleider schicken sich nicht für sie, man würde sie mit Recht auslachen. Wenn sie klug ist, so erlaubt sie diese nicht einmahl ihren Töchtern, wenn sie gleich schon mannbar sind. Denn sie muß nicht glauben, daß ihnen der äusserliche Putz ehender Männer verschaffen werde. Dieser reitzet nur die Thoren; ein Kluger läßt sich damit nicht fangen. Hingegen darf sie versichert seyn, daß sie durch sittsame und erbare Tracht, woran man ihre gehabte Erziehung erkennet, und durch den Ruf, daß sie zur Wirthschaft wohl abgerichtet sind,

viel

viel eher zu anständigen Heyrathen gelangen werden. Vor allen aber wird auch die Hofnung eines guten Heyrath-Guts, welches sich bey fleißiger und genauer Wirthschaft, natürlicher Weise vermuthen läßt, der Sache den besten Ausschlag geben, und nicht der Pfauenschwanz; es wäre denn, daß sich der Liebhaber mit Federn vergnügen wolte.

Gleiche Mäßigung solle die Landwirthin auch in ihrem Haußrath und Zimmer-Putz blicken lassen, und dessen nicht zu viel und nicht zu kostbar anschaffen; was sie aber haben muß, soll dauerhaft, nett und einfältig seyn. Hierzu sollen sie folgende Ursachen bewegen. Das Geld, welches eine Landwirthin in überflüßige Möbeln steckt, liegt für tod da; Sie kosten sehr viel, wenn man sie anschaft; sie nehmen viel Zeit weg, wenn man sie rein erhalten will; über dieses ist man auf dem Lande, der Feuers-Gefahr mehr als anderwärts ausgesetzt, und endlich schlägt öfters das Großthun der Pachterin mit neu angeschaftem prächtigen Haußrath, zumahl bey erst bezogenen Pachtgütern zum Verderben ihrer ganzen Familie aus. Denn der Eigenthümer derselben, welcher seine Pachtleute grössern Staat treiben

In Ansehung des Haußraths.

 siehet,

siehet, als er selbst nicht führet, glaubet, er sey, bey dem Bestand, von ihnen hintergangen worden. Er suchet also die Sache auf ihre Kosten zu verbessern, daran er wohl nicht gedacht haben würde, wenn sie die Grenzen der Sittsamkeit nicht überschritten hätten.

Reinlich, in allen.

Ich werde gar vieles von der Reinlichkeit zu sagen haben. Sie ist eine so liebenswürdige Eigenschaft, daß ich sie nicht genug empfehlen kan. Die Landwirthin muß sich also nicht allein an ihren Leib und an ihren Kindern reinlich zeigen, sondern die ganze Einrichtung ihres Hauses muß eben so beschaffen seyn. Wenn ich diese Tugend irgendwo gewahr werde, so schliesse ich alsbald daraus, daß Fleiß und Ordnung daselbst herrsche. Die äussere Sauberkeit ist ein Zeichen eines reinen und ehrlichen Herzens. Man pflegt wohl zu sagen, das Geld wachse auf dem Mist; allein es wächset auch anderwärts. Man sehe nur Holland und die Niederlande, wo der Geschmack an der Reinlichkeit auf den höchsten Gipfel getrieben wird. Wiewohl ich dergleichen hier nicht fordere, sondern nur eine vernünftige Reinlichkeit, die leicht zu unterhalten ist. Es würde mir selbst zuwider seyn, wenn

man

man mein Schlafzimmer gar zu oft ausfegen wollte, weil die viele Nässe der Gesundheit schädlich ist.

Ob man wohl für überflüßig halten könnte, meiner guten Landwirthin und aufmerksamen Haushälterin von der Sorgfalt und Aufsicht über ihr Leinenzeug vorzupredigen, weil die Wichtigkeit desselben ihr ohnehin bekannt seyn muß, so kan ich doch nicht unterlassen ein paar Worte davon zu sagen. Es wird ihr wissend seyn, wie viel die Anschaffung desselben, für den Gebranch ihres Haußes, ihr koste. Es macht einen wichtigen Pünkt aus, und wenn sie die Unterhaltung desselben, ihr nicht angelegen seyn lässet, so thut sie sich den größten Schaden. Sie muß also darüber ein ordentliches Verzeichniß halten und es unter ihrer Beschliessung aufbewahren, der grossen Magd aber dasjenige, was zum täglichen Gebrauch erforderlich ist, auf Rechnung herausgeben und es auch mit dem Küchen-Geschirr Zinn, &c. also halten, damit nichts verlohren gehe. Wegen des Leinenzeug wird nöthig seyn, daß sie ihre Töchter zeitig das Nähen lernen lasse, damit sie sich ihrer bedienen könne, und nicht fremde Nähterinnen einstellen

Aufsicht für ihr Leinenzeug.

dörfe,

dörfe, als welche nicht die fleißigsten und in Kost und Lohn schwer zu erhalten sind. Sie muß kein Jahr vorbey gehen lassen, da sie nicht etliche Stücke Leinentuch nachschaffe, damit es ihr nicht ausgehe und sie genöthiget werde, dasselbe von dem Krämer um theures Geld zu kaufen. Man braucht in dem Haushalten unterschiedliche Arten desselben. Wäsche für den Leib, für die Betten, für die Küche und für dem Tisch ꝛc. Desgleichen auf einen Meierhof, zu den Säcken. Alle diese Dinge übergehe ich, weil eine fleißige Haußwirthin deren Nothwendigkeit einsiehet, und selbst auf das beste besorgen wird.

Ihr Haußhaltungs-Buch.

In einer Meierey ist nöthig, ein Buch zu halten, in welches alles eingetragen werden muß. Dieses hat gemeiniglich die Landwirthin zu führen, weil sie am meisten zu Hauße ist. Wenn sie hierinnen eine Saumseligkeit zu Schulden kommen läßt, so weiß sie sich nachmals nicht zu erinnern, ob ihr das Verkaufte bezahlt worden oder nicht, und gehet also verlohren. Dieses muß sie zwar richtig einfordern, aber mit keiner Schärfe. Wenn sie zu Hauße und gegen baares Geld verkaufen kan, fähret sie am sichersten.

Die-

Dieses wären ungefehr die fürnehmsten Pflichten, welche eine gute Landwirthin nicht aus den Augen setzen darf, wenn sie ihre Schuldigkeit recht beobachten will. Wenn deren noch mehrere sind, die ich anzuführen vielleicht vergessen habe, so muß sie dieselben nicht weniger beobachten. Eines muß ich noch gedencken, wiewohl sie unter Landwirthen und Landwirthinnen schon sehr gebräuchlich ist.

Da in einer Meierey, das Hauptwerk, als die Schaafe, Pferde, Arbeit und alle Verrichtungen die ausserhalb geschehen, Kauf und Verkauf, mit einem Wort, der ganze Nutzen des Landguts, mehrentheils auf dem Landwirth beruhet, so muß dieser nicht unterlassen, seine Ehewirthin davon, hinlänglich zu unterrichten. Er kan sich dessen nicht entbrechen, wenn er anders als ein Ehemann und Vater handeln will. Dann, kan ihn seine Frau nicht plötzlich verliehren und zur Wittwe werden? Was wird sie anfangen, wenn sie ganz nichts von diesen nöthigen Dingen weiß? Wollte er sich gleich vorstellen, daß sie nicht säumen würde, sich bald wieder zu verheurathen, so kan sie doch die Wittwen-Zeit hindurch, welche auszuhalten, ihr der Wohlstand

stand aufleget, in manche Verlegenheit gesetzt werden, und genöthiget seyn, sich hierinnen auf das Gesinde zu verlassen, das eine Sache nie mit den Augen betrachtet, womit sie der Haußherr ansiehet. Es wäre denn, daß ein schon erwachsener Sohn, die Geschicklichkeit und das Alter hätte, des Vaters, Verrichtungen zu übernehmen, wiewohl es ein Glücke ist, wenn er gut anschlägt. Denn es ist bekannt, daß man bey jungen Leuten dafür keinen Bürgen hat; oder sie müßte einen Hauß- Vogt oder Schaffer annehmen. Diese sind aber kostbar, und es hält sehr schwehr, einen guten zu bekommen. Ueber dieses machen sie einem viel Verdruß, wegen der Eifersucht, welche die übrigen Knechte gegen sie hegen.

So kan es auch ihm gehen, wenn er Wittwer wird, und sich nie um die Kleinigkeiten der Wirthschaft, die eigentlich für die Landwirthin gehören, bekümmert hat. Derohalben muß er sich von ihr, in allen belehren lassen, sonst wäre er in solchem Fall sehr zu bedauren, wo nicht eine erwachsene und abgerichtete Tochter vorhanden, welche die Geschäfte der Mutter, über sich nehmen kan. Doch es ist auf alle Fälle besser, wenn ein Gatte den

andern,

andern, in demjenigen unterrichtet, was sie beede wissen müssen. Also soll der Landwirth seine Frau, bisweilen auf den Flur herum führen, sie hingegen ihren Mann an die Milchgrube einladen; eines dem andern seine Vortheile und Wissenschaft, den Fortgang oder die Hindernisse ihrer Nahrung mittheilen, sie gemeinschaftlich überlegen und zu ihren Nutzen anwenden.

Der letzte gute Rath, den ich ihnen noch zu geben habe, bestehet darinn, daß sich beede zugleich nie von Hauße entfernen, es müßte denn eine dringende Ursach solches erfordern, da sie an ihrer Statt, vertraute Leute, bis zur Wiederkunft im Hauße lassen müssen. Die Unordnung, welche von daher entstehet, hat nachmals viele gereuet. Dergleichen Vergnügen, sich zu erlauben, kommt sehr theuer zu stehen. Ich will ihnen also die Unkosten erspahren. Werden sie mir es danken?

Wirth und Wirthin sollen nicht zugleich vom Hauße weg seyn.

Nachdem ich nun die fürnehmsten Dinge angeführet, deren sich eine gute Landwirthin in ihrem Hauswesen zu befleißigen hat, so führet mich die beliebte Ordnung, gegenwärtig weiter, auf ihre wirthschaftliche Verrichtungen.

Zweytes Capitel.

Die gute Landwirthin in der Küche und andern sich dahin beziehenden Geschäften.

Erster Absaz.

In der Küche.

Der Küche ihre Lage.

Ohne wegen der Lage der Küche und ihrer Beschaffenheit weitläuftig zu seyn fordere ich, daß sie Raum genug, und ihre Aussicht in den Hof habe, damit die Landwirthin, was in demselben vorgehet, sehen könne, ohne ihre Küchen-Verrichtungen deswegen zu unterbrechen.

Küchen-Geräthe.

Sie muß mit allem unentbehrlichen Geschirr versehen und alles ordentlich aufgestellet und an seinen gehörigen Ort auch zugleich bequem und dauerhaft gemacht seyn. Sie muß eine große Anricht haben, welche mit etlichen Behältern versehen, um die Speisen des Gesindes und der Herrschaft ihre, darinnen aufzuheben. Diesen letztern muß man verschliessen können. Weiter gehört in die Küche ein

grosser

grosser Tisch mit dazugehörigen Bänken, an welchen das Gesinde speiset, Oefen zum braten und bachen, laufendes Wasser oder ein Pumpen-Werk zum Waschen und eine gute Wand-Uhr rc. Es ist auch gut wenn die Thüren von der Herrschaft ihrem Wohn-Zimmer, von dem Wasch-Hauß, Keller und Getrayd-Boden in der Küche sind, daß man bemerken kan, wer durch sie aus und eingehet.

Eine gute Landwirthin, die das Aug des ganzen Haußes ist, muß früh am ersten auf und das letzte zu Bette seyn. Ihre Munterkeit.

Des Morgens ist sie besorgt, nachzusehen, ob die Mägde auf, und über der Arbeit her sind, die ihnen des Abends zuvor angewiesen worden; alsdenn giebt sie an, was sie weiter zu verrichten haben, nemlich daß sie nebst dem Kühhirten das Vieh besorgen. Erste Arbeit des Tags.

Während daß dieses geschiehet, gehet sie nach ihrer Milchgrube um zu verrichten, was in diesem Absaz vorkommen wird, und von dar gehet sie in den Hof, um allenthalben nachzusehen.

Früh-Suppe für das Gesinde.

Von da, macht sie sich wieder in ihre Küche, dem Gesinde die Morgen-Suppe zu bereiten, wann es bey ihr so eingeführet ist. In manchen Gegenden muß das Gesinde 3. Monath hindurch sehr frühe damit versehen werden und vor Anbruch der Morgenröthe, dieselbe schon eingenommen haben.

Eine Eigenschaft, welche ihr jederzeit den größten Ruhm bringen wird, ist diese, daß sie zu rechter Zeit die Speisen an das Feuer setze, damit sie auf die bestimmte Stunde da man in ihrem Hauße zu speisen gewohnt ist, fertig und bereit seyn. Wo dieses nicht geschiehet, und das Gesinde auf das Essen warten muß, so murret es und gehet die Zeit für die Herrschaft verlohren.

Regeln für die Mahlzeiten.

Vor und nach Tisch muß das Gesinde und die Herrschaft beten, darüber solle die Haußfrau fleißig halten. An den Tisch sitzt der Schaffer wenn einer da ist, statt des Herrn oben an. Auf der, an der Wand vest gemachten Bank, von ihm abwärts, sitzen die Stall-Knechte und zuletzt der Schäfer, weil er öfters später aus dem Felde heimkommt. Auf der andern frey stehenden

Bank

Bank sitzen die Acker-Knechte, damit wenn in den Ställen plözlich etwas vorfiele, sie ohne Säumnis aufstehen und Rath schaffen können. An dem andern Ende des Tisches ist die Frau und die beeden Mägde, eine sitzend, die andere stehend, um bey Tisch zu dienen, und diese wechseln täglich mit einander ab.

Das Brod muß in Stücke geschnitten auf den Tisch liegen. Diese Verrichtung besorgt jemand von dem Gesinde.

Ueberhaupt muß die gute Landwirthin solche Speissen geben, die zwar gesund und sättigend und gleichwohl nicht kostbar sind. Als Milchspeisen, Hülsenfrüchte, Butter, Käse und andere die in der Gegend zu haben, und sie sauber zurichten. Die gute Art der Zurichtung kommt auf ihren Fleiß an. Ausser den Fasttägen aber muß sie nahrhaftes Fleisch, nehmlich gesalzenes Rind- oder Schweinen Fleisch geben, welches sie nie darf ausgehen lassen.

Das Einsalz-Geschirr, der Rauchfang und Boden müssen nie von solchen leer seyn. Da-

von schneidet sie jedem sein Stücke so groß, als er es zu seiner Sättigung braucht.

Eine gute Landwirthin muß nicht glauben, sie komme zu kurz, wenn sie ihrem Gesinde Fleisch giebt, das hoch in das Geld lauft. Sie irret drum nicht zu gedenken, daß es zu der Arbeit, mehrere Kräfte giebt, so sättiget es mehr, und die Leute spahren ihr dafür so viel Brod zwischen den Mahlzeiten. Wenn aber eine Landwirthschafterin im Fleisch spahren will, so gebe sie ihrem Gesinde dasselbe kalt, so werden sie weniger essen als vom warmen, und länger dauren.

Es ist auch nöthig, daß sie oder eines ihrer Kinder bey Tisch zugegen sey, nicht dem Gesinde die Bissen in den Munde zu zehlen, welches unanständig wäre, und diesem schlecht gefallen würde, da ihm die Freyheit des Apetits zu Herstellung seiner Kräfte billig zu gönnen ist, sondern unter demselben gute Ordnung und Zucht zu erhalten, und im Fall etwas bey Tisch abgienge, dasselbe, ehe das Gesind darüber redet oder murret, herbey zu schaffen. Daß dieses geschehen kan, muß die Landwirthin mit ihrem Ehegatten, vorher ehe das Gesind isset, abgespeist haben.

An Fleisch- und Fasttägen muß dem Gesinde ein Gericht Gemüse aufgetragen werden. Als da sind: Spinat, Mangold, Sauerampfer und Käse, grüne Erbsen und Bohnen, Portuläck, weiß Kraut, grüne welsche Bohnen, gelbe Rüben, weisse Rüben, Aepfel und Birne von Bäumen und die in der Erde wachsen, dürre welsche Bohnen und Erbsen, Zwiebeln und anderes dergleichen, nachdem es die Jahrs-Zeit und das Land giebt.

An geschickter Eintheilung und weißlicher Anwendung, solches zum Haußhalt nützlichen Speisen-Vorraths, erkennet man die gute Landwirthin und sparsame Haushalterin. Sie muß auch zu rechter Zeit ihr Holz für den Heerd und für den Ofen führen lassen, und das Brenn-Oel, die Lichter, das Gewürze ꝛc. zu rechter Zeit einkaufen, ihre Eigenschaft verstehen, den Preiß kennen, und sie aufzuheben und zu brauchen wissen. Anzuschaffender Hauß-Vorrath.

Das Brenn-Holz ist ein wichtiger Punct, der hauptsächlich für den Landwirth gehöret, der es zu rechter Zeit und mit Ueberlegung anschaffen muß. Die gute Landwirthin hingegen soll damit wirthschaften, und die Asche

davon, an solchen Orten aufheben, wo keine Feuers-Gefahr zu fürchten ist.

Von dem vornehmsten Hauß-Vorrath, Brod und Fleisch, werden wir an seinem gehörigen Ort reden.

Küchen-Zucht.

Weil fürnehmlich die Frau und nicht der Haußherr in der Küche zu gebieten hat, und sie sich meistens darinnen aufhält, so muß sie nicht leiden, daß ihre Kinder daselbst allerley Unfug treiben, oder das Gesinde quälen. Die kleinen Kinder müssen, ehe das Gesinde des Nachts speißt, zu Bette seyn. Sie muß auch nicht zugeben, daß die Erwachsene mit dem Gesinde scherzen, oder unanständige Reden führen.

Drey oder vier Monathe hindurch, da die Täge am kürzesten sind, und das Gesinde zeitig nach Hauße kommt, soil es vor dem Abend-Essen angehalten werdeu, allerley schadhaft gewordenes Bauerey-Zeuch wieder herzustellen, oder sonst was nützliches zu arbeiten, damit man nicht nöthig habe, mit diesen Kleinigkeiten die Tags-Zeit zu verderben. Auch müssen sich die Mägde mit Spinnen

oder

oder andern nothwendigen Dingen beschäftigen.

Nach dem Abend-Essen lässet sie das Gesinde sich wärmen; hernach wird der Abendsegen gelesen und um 8. Uhr gehet alles schlaffen. Hierdurch erlangt Herr und Frau die Freyheit mit einander zu sprechen und sich zu bereden. Nur denen Mägden wird erlaubt, länger aufzubleiben, wenn sie noch etwas an ihrer Tag-Arbeit zu vollenden haben, oder auf den folgenden Tag zuschicken müssen. Ausser diesem wäre es thöricht, wenn man sie, da sie bis zum Abend-Essen wohl gearbeitet haben, noch lang in die Nacht hinein mit Spinnen, Nähen rc. aufhalten wollte, da sie wegen des Schlafs, der sie überwältiget, nichts taugliches thun können. Man muß sie also nicht unverständiger Weise an der Ruhe hindern, die sie geschickt machen soll, desto früher wieder auf und zu ihrer Arbeit geschickt zu seyn. Nach dem Abend-Essen.

Alle Abend läßt sich die Landwirthin die Schlüssel zu den Kellern, Böden, Scheunen und andern Gemächern wiederum einhändigen.

Aufsicht auf das Feuer.

Ehe sie die Küche verläßt, siehet sie noch einmal nach dem Feuer, und decket dasselbe mit einer eisernen oder küpfern Kape zu.

Die Katzen müssen nicht in der Küche gedultet, sondern mit einem einigen Pfiff ausgejagt werden. Sie werden dazu abgerichtet, wenn man sie nur ein paarmal mit der Ruthe schlågt und dabey pfeifft. Zur Zeit der Mahlzeit ist es ihnen unverwehrt, ihr Essen da zu erwarten. Man muß auf einem Meierhof wenigstens ein Duzend gute Katzen haben, sie sind von sehr grossem Nutzen. Sollten einige darunter seyn, welche Tauben und Hüner würgen, oder sonst stehlen, so muß man sie gleich ausmustern, denn es ist nichts gutes mehr an ihnen, als der Balg. Man muß auch mit einem oder zweyen guten Kettenhunden versehen seyn, die für die Sicherheit des Haußes wachen, der Kühhirt hat für sie zu sorgen, daß sie ihr Essen und Trinken bekommen. Er muß sie des Morgens an die Kette hången, und des Abends wieder ablassen. Sie sollen nicht sehr bös, aber auch nicht zu freundlich seyn.

Zwey-

Zweyter Absaz.

Von dem Brod bachen.

Nun haben wir von der vornehmsten Nahrung des Menschen, dem Brod zu reden, welches unter allen Küchen-Vorrath derjenige ist, auf den die Landwirthin fürnehmlich sehen muß. Da aber das Brod auf verschiedene Art, nach der Verschiedenheit des Landes oder des Getraidtes so dazu kommt, gemacht oder gebachen wird, so will ich nur die gemeinste Art, wie das Brod, aus dem Mehl des Getraidtes zubereitet wird, hier anweisen.

Den Anfang mache ich mit der Anzeige überhaupt, daß das Getraidt, die Mühle, das Wasser, die Art wie der Teig gearbeitet wird, ja so gar der Backofen, dem Brod eine bessere oder schlimmere Eigenschaft mittheilen kan.

Allgemeine Begriffe, von dem Getraidte.

Das Getraidt, welches im starken Lande im sandigten oder steinigten Boden wächset, läßt sich besser aufheben, giebt ein leichteres Brod und hat einen vorzüglichen Geschmack.

Man muß nach der Ernde noch auf drey oder vier Monate altes Getraidte haben; man kommt besser zu recht und das daraus gebachene Brod ist gesünder.

Das neue Getraidt, gleich gedroschen, giebt ein schöneres und besseres Brod, als das, welches eine Zeitlang auf dem Boden gelegen hat. Es giebt aber nicht so viel Mehl, und dieses erhält sich weniger als das Mehl vom Getraidte, welches schon eine Zeitlang auf dem Boden gelegen hat.

Das Sommer-Getraidte giebt ein weisseres Mehl und bächt sich schöner, als das Winter-Getraidte.

Endlich giebt das Getraidte welches hell aussiehet, wohl ausgetrocknet ist, und keinen dicken Balg hat, das mehreste Mehl.

Nach diesen allgemeinen Begriffen von dem Getraidte schreiten wir nun weiter, und besehen wie das Brod verfertiget wird.

Da das Hauß-Brod ein Lebens-Mittel ist, welches in grossen Haußhaltungen am meisten ver-

verbraucht wird, so wollen wir davon zu erst handeln.

Das Brod von Waitzen oder Dünckel-Mehl mit dem sechsten Theil Roggen- oder türkischem Korn-Mehl vermischt, ist das kräftigste und gesündeste und bleibt länger frisch, als anderes. a) Die Landwirthin solle jedesmal von diesem Getraidte drey bis vier Säcke voll in die Mühle thun, welches aber zuvor wohl gereiniget werden muß, und verbieten, daß es auf der Mühle nicht genezt werde. b) Wo dieses nicht geschiehet, so wird das davon gebachene Brod unter den Zähnen knirschet und unangenehm zu essen seyn. Vorrath an Bach-Mehl.

Sie

a) In denen Gegenden Teutschlandes, die gutes Korn- oder Roggen-Land haben, wird das Hauß-Brod von puren Roggen-Mehl gebachen. In den Orten hingegen wo nicht viel Roggen gebauet wird, hilft man sich, wie man kan, und bächt, Gersten- oder Wicken-Mehl mit unter. Uebersetzer.

b) Hier zu Lande wird alles Bach-Getraidte in der Mühle genezt, ausser was in den Proviant gehoret. Es kommt sodann in den Stampf, wo der Balg abgenäuet wird. Uebers.

Sie muß wenn das Mehl aus der Mühle kommt nachsehen, ob ihr der Müller das gehörige Gewicht gegeben und das Mehl recht gemahlen ist. Dieses kan sie daran erkennen, wenn es in der Hand lind anzugreifen, und die Kleyen leicht und wohl trocken ist. Alsdenn läßt sie die Säcke mit dem Mehl auf einen gepflasterten Boden der Scheune legen, und platt drücken. In den heissen Monaten muß man sie von Zeit zu Zeit umwenden, damit sich das Mehl nicht erhitze, und das Brod davon einen übeln Geschmack bekomme. Denn bey grosser Hitze verändert sich das Mehl bald; hingegen kan man es, wenn es in gemäßiger Jahrs-Zeit gut auf den Boden kommt, sieben bis acht Monat lang mittels gehöriger Sorgfalt ohne Schaden aufbehalten.

Eine kluge Landwirthin darf das Bach-Mehl durchaus nicht ausgehen lassen, sondern sie muß dessen Vorrath, für etliche Gebäcke haben, und dieses um folgender Ursachen willen. Erstlich damit, wenn bey dem Gebrauch der Wind-Mühlen stilles Wetter, oder bey dem Gebrauch der Wasser-Mühlen Frost einfället, sie nicht vom Mehl entblöset,

dem Brod-Mangel ausgesetzt sey, und gezwungen werde, das benöthigte Mehl um theuer Geld zu kauffen. Zweytens, damit sie nicht das Mehl so wie es von der Mühle kommt, gleich verbachen müsse. Es ist dieses ein grosser Nachtheil; denn das Mehl welches eine Zeitlang liegt, quillet auf, hat die Gährung überstanden, und sich abgekühlet; giebt also ein schöneres besseres Brod das in der Nahrung weiter reichet. Derohalben wenn sie einige dieser hingelegten Säcke verbachen hat, so müssen diese alsbald mit andern, die von der Mühle kommen ersetzt, und das Bach-Mehl immer von denen Säcken genommen werden, die am längsten liegen.

Nebst deme wird sie auch sehr wohl thun, wenn sie sich eines Beutels a) statt des Siebes bedienet, um die Kleyen von den verschiedenen Gattungen Mehls zu sondern. Dieser Beutel ist aller andern Manier, bey dieser Arbeit gebräuchlich, vorzuziehen, nicht allein, weil man geschwinder damit fertig wird, son-

dern

a) Weil, wie vorgedacht die Kleye von dem Korn abgenäuet wird, so ist dieser Vortheil bei uns nicht anzuwenden. Uebers.

dern auch weil sich die Geister von dem feinsten Mehl-Staub weniger verliehren, als bey dem Sieb und jedem andern unbedeckten Werkzeug.

Art, das Hauß-Brod zu bachen.

Von dem Mehl, welches zu Hauß-Brod verbachen werden soll, kommt nur die Kleye weg, die alsdenn zu verschiedenen Gebrauch bey dem Vieh angewendet wird wie bald soll gesagt werden.

Die Haußwirthin nimmt davon zu einem Gebäcke nach der Grösse ihrer Nothdurft oder nach der Grösse ihres Ofens, der eben nach der Stärke der Haußhaltung eingerichtet seyn sollte, damit das Brod nicht zu alt gebachen und auch nicht zu frisch verspeist werden dörfe. Denn altgebachenes Brod macht dem Haußherrn eine Erspahrnis; deswegen soll die Frau ihr Bach-Mehl ja nicht so weit ausgehen lassen, daß sie nachmahls genöthiget sey, frisches oder neugebachenes verspeissen zu lassen.

Der Sauerteig.

Den Abend vor dem Brod bachen läßt sie ihr Mehl in dem Backtrog thun, und so viel Wasser wärmen, als zu Anmachung des

Sauer-

Sauerteigs nöthig ist. Dieser muß die Nacht durch ruhen. Damit aber der Sauerteig ihr niemals ausgehe, so muß sie bey jedem Bachen so viel Teig zurück behalten, als sie nach der Menge des Brods, welches sie bächet, brauchet. Man überstäubt ihn mit Mehl, er bleibt aber nicht länger gut, als ungefähr 14. bis 15. Tåge. Doch darf man ihn, wenn er zu scharf wird, nur in wärmeres Wasser tauchen, als man sonst dazu nimmt.

Will man aber den Sauerteig von Neuem machen, so drücket man oben, mitten in die Masse des Mehls eine Grube, bringt in dasselbe ungefähr den zwölften Theil des Mehls und rühret es mit wohl warmen Wasser, zu einem weichen Teig an, wozu man das umher liegende Mehl, bis auf die bestimmte Grösse des Sauerteigs, anwenden kan. Wenn er also zubereitet, muß er warm zugedeckt werden.

Das Wasser, welches zum Brod bachen vorzüglich gut, muß leicht seyn. Folglich ist das Fluß-Wasser dem Brunnen und Röhr-Wasser vorzuziehen, das Regen-Wasser aber

soll

soll nach einiger ihrer Meynung, das beste unter allen seyn. Bey dem Einmachen wird zu zwey Theil Mehl, ein Theil Wassers genommen.

Des andern Tags bey schicklicher Zeit läßt man Wasser bey das Feuer setzen. Bey kaltem Wetter muß man es recht warm werden lassen; ist es aber im Sommer, so darf es nur laulicht seyn. Man macht den Sauerteig auf, schüttet so viele Bierhefen a) (welche gut, frisch, rein und weis seyn muß) hinein, als die Masse Mehls erfordert und thut hernach auf den Metzen Getraidt eine Hand voll Salz auf das Mehl streuen, daß der Teig besser gehet. Man giesset nach und nach Wasser zu und rühret also den Sauerteig, die Hefen und das Salz unter das Mehl und treibt dieses so lange bis alles Mehl angefeuchtet und zu einen Teig worden ist, der aber nicht zu feste und auch nicht zu weich seyn darf. Wenn dieses geschehen, so wird er Stückweis durchgearbeitet und in der Grösse einer Melone, am Ende

a) Auch die Hefen wird bey unserm Bröd bachen nicht gebraucht. Uebers.

Ende des Backtrogs auf einen Haufen geschlagen, und etlichemal von einem Ende zum andern wiederhohlet, damit man das Mehl, so sich an den Boden und Seiten angehänget hat, mit unter arbeite. Alsdenn breitet man den Teig wieder über den ganzen Trog aus und durchknetet ihn langsam, mit den Fäusten ungefähr eine halbe Stunde lang, oder vielmehr bis sich des Teiges schnellende Kraft, wenn man die Fäuste heraus ziehet, hören lässet.

Auf dieses wird er warm zugedeckt und man lässet ihn ruhen bis er genugsam gegangen, worauf er in grossen Brocken heraus genommen und auf der Tafel in Laibe geformet wird, die man so groß macht, als man will. Man leget diese auf eine Tafel oder besonders dazu gewidmete Bretter, überstreicht sie, so wie sie nach einander hingesetzt werden, mit warmen Wasser, besonders zur Winterszeit, bis auf den Augenblick, da man sie in den Ofen schießt. Noch ist zu erinnern, daß der Beutel, Backtrog, Tafel und Bretter und alles was zum Backen gebraucht wird, vorher sauber abgescheuert werden müsse.

Den Backofen heizen.

Der Backofen muß tüchtig und gut, auch wo möglich, von der Wohnung entfernet seyn, damit man von dem Feuer nichts zu fürchten habe. Wenn er aber an eine gute Giebel-Mauer von Backsteinen angelehnet werden kan, und der Rauchfang versichert ist, so leget man ihn gerne an das Waschhauß. Seines Gewölbes Höhe richtet sich nach der Materie, womit man ihn heitzet. Wo dieses mit Holz geschiehet, darf er nur 2. Schuh hoch seyn, wird aber mit Stroh, Kohl- oder Rüb-Stengeln, Stengel von Sonnen-Blumen, Hopfen- oder Wein-Reben und dergleichen geheizt, so muß der Höhe noch ein halber Schuh zugegeben werden. Denn diese Dinge machen mehr Rauch, als das Holz, und der Rauch erstickt das Feuer, und schwächt seine Lebhaftigkeit. Runde Oefen sind besser als die Eyförmigen. Der Ofen muß zum Bachen eine gleiche Hitze haben; ist er zu heiß, so verbrennt das obere des Brods; heizt man ihn zu schwach, so bächt das Brod nicht recht aus, und taugt nicht zum Essen. Ein sicheres Zeichen ist, daß der Ofen recht geheizt worden, wenn er über und über, bis an das Loch, weis angelaufen ist und die

Pfla-

Pflaster-Steine, wenn man etwas stark mit der Krücke drüber fährt, Funken geben.

Man siehet so dann nach, ob das Brod genug gegangen, wo nicht, so muß man den Ofen in einer mäßigen Hitze zu erhalten suchen, bis das Brod in den Ofen kommen kan.

Das Backen selbst.

Hier muß zuvor mit der eisernen Schaufel, Aschen und Kohlen aus dem Ofen geräumet, und derselbe mit dem an einer Stange bevestigten, in Wasser getauchten Strohwisch gesäubert werden, hernach kan man das Brod einen Laib nach dem andern, erstlich an dem Rande herum, hernach in die Mitte des Ofens, auf einer Backschaufel, die mit Mehl bestreuet wird, geschickt einschiessen. Da dann das Gesinde-Brod am Rand, der Herrschaft ihres in der Mitte zu liegen kommt. Sollte man noch zweifeln, daß der Ofen nicht heiß genug wäre, um dem Brod die gehörige Farbe zu geben, so bringet man etliche Schaufeln voll, von denen vor dem Ofen liegenden glühenden Kohlen vor das Ofenloch, streuet eine oder zwey Handvoll Kleyen darauf, und macht es, mit seinem Deckel, ungesäumt zu.

Ungefähr zwey Stunden hernach, gucket man in den Ofen, zu sehen, ob das Brod ausgebachen ist. Man läßt es mehr oder weniger Zeit in dem Ofen, nachdem nehmlich dieser viel oder wenig heiß gewesen ist. Es wird erkannt, ob es fertig ist, wenn man einen Laib heraus nimmt, und auf seinen Boden mit einem Finger klopfet; giebt derselbe einen Klang von sich, und ist trocken und leicht, so ist es gut. Hernach nimmt man es aus dem Ofen, staubet oder kehret es unten ab, lehnet es in der Backstube einzeln, neben einander hin, an die Wand und läßt es bis den andern Tag auskühlen, damit man es weiter an seinen gewöhnlichen Ort, der nicht zu feucht oder zu trocken seyn darf, und von dem Besuch aller Thiere frey seyn muß, aufgehoben werden kan, wo es auf die obere Rinde geleget wird.

Gebrauch des Brods.

Das übel gebackene, zerbrochene oder angestossene Brod, muß zu erst, zum Verspeisen gegeben werden. Da es bekannt, daß das neugebachene Brod den Magen aufblähet, und das gar zu alt gebackene schwer zu verdauen ist, so muß eine gute Landwirthin darauf sehen, daß neben dem neugebachenen Brod,

noch

noch vom vorigen alten Gebäch die Hälfte vorhanden sey. Man kan zwar das altgebachene Brod in dem Ofen wieder wie neugebachen machen; man muß es aber hernach gleich wegessen, sonst wird es härter als zuvor.

Das Herrschaft-Brod wird von dem feinern Mehl, welches das Römische heisset, und von dem Müller aus einem ganzen Simmer ausgeschlagen wird, besonders angemacht und gebachen. Von einem Simmer kan ohne Nachtheil des Gesinde-Brods, der sechste Theil fein Mehl ausgeschlagen werden. Es wird wie jenes gebachen, und dazu der sechste Theil Sauerteig genommen. Das Salz aber wird nicht auf das Mehl gestreuet, sondern in das Wasser gethan, ehe dasselbe, zum Anmachen des Mehls, angewärmet wird. Je mehr man dieses Brod hurtig und leicht führet, desto leichter und angenehmer wird es. Die Laib dörfen erst eine halbe Stunde vorher, ehe der Ofen recht heis ist, gemacht werden, man darf sie auch, eine halbe Stunde früher, aus demselben wieder heraus nehmen. Das oben gedachte Zeichen des Ausbachens gilt auch hier. Herrschaft-Brod.

Hunde-Brod.

Noch ist eine Gattung Brods zu beschreiben übrig, welches für die Haus- und Schaf-Hunde, und in unterschiedliches Getränk für das Vieh gehöret. Es wird aus Kleyen und eben so viel Roggen-Mehl gemacht. Darunter kommt auch aller zurück gebliebener alter Teig, der aus dem Backtrog, Tisch und Schaufeln und andern Geräthe, wo sich derselbe angehängt hat, abgekrazt wird.

Noch muß ich einer Anmerkung, zum Besten der Landwirthinnen und anderer Haußmütter gedenken, die noch zu diesen Absaz gehöret. Wenn die zuruck gebliebene Kleyen in einem Kessel voll Wassers gesotten wird und durch das Haarsieb lauft, so nimmt dasselbe alles an der Kleyen zuruck gebliebene Mehl mit sich fort, und wird dadurch fast wie ein Leim, oder wie ein flüßiges Brod. Wenn man nun den Teig mit diesem weislichten Wasser knetet, so wird sich die Landwirthin wundern, wenn sie siehet, daß dieser Handgrif ihr um den vierten Theil mehr Brod verschaffet und dasselbe besser und schmackhafter wird, als das welches mit blossen Wasser geknettet worden. Wenn auch dieser Vortheil nur den fünften Theil betragen sollte,

so wäre er, bey dem starken Aufgang des Brods doch nicht zu verachten. Denn ob wohl hernach in der Kleyen weiter nichts zuruck bleibt, als ihre erfrischende Eigenschaft, so kan doch dieser Abgang, durch Schroten oder Mahlen des Efterichs oder schlechten Korns, dem Vieh wieder ersezt werden. Ein alter und sehr geschickter Becker, dem ich diese Anmerkung vorgezeiget habe, ist darüber in Nachdenken gerathen und hat mich versichert, daß er damit einen Versuch machen wolle. a)

Dritter Absaz.

Im Wasch-Hauß.

Lage und Geräthe des Waschhauses.

Nachdem wir den Absaz vom Brod, wie dasselbe in einer besonders gebauten oder auch mit dem Waschhauß in einer Gemeinschaft stehenden Backstube zubereitet wird, vollendet, so müssen wir hier von dem

a) Dieser Vortheil mag wohl in dem Lande des Verfassers angehen, da das Korn mit der Kleyen gemahlen wird, bey uns hingegen, wo der Balg desselben, wie vorgedacht, vor dem Mahlen abgenäuet wird, kan vom Mehl wohl nichts in der Kleye zurück bleiben.

Wasch-Hauße handeln. Dasselbe, wenn es bequem seyn soll, muß seine Lage neben der Küche haben, und mit dem eigentlich dahin gehörigen Geräthe und Bequemlichkeiten versehen seyn. Nemlich mit Kesseln und allerley Bittner-Geschirr als Schäffer, Gelten, Wannen, Stützen, Zubern, grossen und kleinen Bottich, zum Gebrauch der Küche. Es muß eine Pumpe oder Brunnen und diese ihren Ablauf haben, durch welchen man allen Unrath wegschwemmen kan, ein oder zwey grosse Kessel, zum Fras und zur Mast des mancherley Viehes ꝛc.

Die Wasch-Häußer, in welche vermittels einer Giebel oder Brand-Mauer Backöfen angeleget werden können, würden doppelte Dienste thun und zugleich Backstuben abgeben. Man könnte in denselben alles nöthige Bach-Geräthe aufheben. Sie müßten aber etwas größer seyn und reinlicher gehalten werden, weil wegen des Backofens die Feuers-Gefahr grösser ist, so müßte man unter demselben ein Loch machen, dahin man die heisse Asche thut, und dasselbe wohl zudecken.

Vierdter Absaz.

Auf dem Getraidt - Boden.

Die Sorgfalt für diesen Theil der Wirthschaft gehet so wohl dem Haußwirth, als die Wirthschafterin an. Beede müssen sich vereinigen, dem Getraidte fleißig nachsehen, da die Sauberkeit und Ordnung dieser allein eigen ist, so soll sie zu Zeiten auf den Getraidt-Boden sich einfinden, ihre Mehl-Säcke und Vorrath visitiren, und zusehen, ob alles in gutem Stand ist.

Denn die Säcke müssen auf dem Boden als dem troknesten und bequemsten Ort aufgehängt werden. Sie machen in einer Landwirthschaft einen kostbaren Artickel aus, und also muß man sich ihre Erhaltung lassen angelegen seyn; sonst gehen sie leichtlich zu Grunde stocken und verfaulen, oder werden gar entwendet. Wenn der Dieb noch so bescheiden ist, daß er mit den leeren Säcken vorlieb nimmt, so hat man es noch für ein Glück zu achten. Es ist daher gut, wenn man den Ort des Bodens, wo sie aufgehängt sind, noch besonders versperren kan, und nur so viel heraus

Sorgfalt für die Säcke.

heraus läßt, als täglich gebraucht werden. Diese müssen gezählt und bey der Zuckerliefe- rung wieder durchgesehen werden; solches ist auch zu beobachten, wenn man zu Markt fäh- ret und wieder heim kommt.

Damit die Säcke besser erhalten und mit dem hin und her ziehen auf dem Boden nicht verschleift werden, lässet man einen Schieb-Schragen mit 2. Rädern machen, worauf sie angefüllt, leicht von einem Ort nach dem an- dern zu bringen sind. Seine Gestalt ist fast auf allen Mühlen zu sehen. Man kan die Säcke damit bis an das Seitenloch oben an der Treppe führen, wo sie der Träger leicht auf die Schulter nimmt. Solchergestalt kan ein einiger Mann so viel Getraide zum Auf- laden herbey führen, als etliche Wägen zu la- den, erfordert wird.

Daselbst kan auch Haußrath und Vorrath aufgehoben werden.

In dieses verschlossene Gemach, wo die Säcke aufbehalten werden, kan man auch andere Dinge thun; als Wolle, Flachs, al- lerley Eisenwerk, Seilwerk, altes Pferd-Ge- schirr, Zwiebel-Stränge, vorräthigen Besen auf den Winter und anders. An der Thüre dieses Gemachs muß unten ein Ausschnitt für die Katzen gemacht werden.

Auf

Auf dem Getraidt-Boden hat man eine grosse Wage nöthig mit dem erforderlichen Gewicht. Hier geschiehet auch die Absonderung der Kleye von dem Mehl, durch den Beutel, wovon wir oben gedacht. Das Bach-Mehl und der Staub in dazu gemachte Kästen, damit nichts umkomme und die Säcke geschont werden.

Mit einem Wort, die Landwirthin kan auf dem grossen oder kleinen Getraid-Boden alles das aufheben, was ihr anderwärts im Wege liegen und hinderlich fallen würde. Hauß-rath und Vorrath; nur muß es in guter Ordnung geschehen und muß fleißig nachgesehen werden.

Fünfter Absaz.

In dem Keller.

Von dem Getraidt-Boden kommen wir nun auf den Keller, dessen Geräthe und Vorrath an Getränke der Landwirth zu besorgen hat, wiewohl die Haußwirthin ihn benachrichtigen muß, wenn das für das Gesinde oder für die Herrschaft eingelegte Getränk abnimmet, oder die Fässer verderben,

woraus entweder Schaden, oder dem Getränk ein unangenehmer Geschmack erwächset.

Ich will nichts von den verschiedenen Gattungen des Getränkes, auch nicht von der Art, wie es zubereitet wird, noch weniger von seinen Eigenschaften oder Erhaltung anführen, weil fast jede Provinz ihren besondern Trunk hat und sich dessen auf eine, ihr eigene Art bedienet. Es ist genug, wenn ich hier die Landwirthin nur erinnere, daß die Reinlichkeit, Wachsamkeit und gute Wirthschaft sich über alle Gegenstände des Kellers, wie über andere Theile des Haushaltens, erstrecken müsse. Denn wenn in dem Keller das Getränk mangelt oder verdirbt, so gibt es grosse Verdrießlichkeiten, besonders in der Ernde. Anfangs wird das Gesind oder die Taglöhner darüber murren, hernach bey der Arbeit verdrießlich werden, und endlich gar davon laufen.

Den Schlüssel zum Keller muß die Hausfrau haben. Nur sie, oder eines ihrer Kinder oder eine vertraute Magd sollen in denselben gehen.

Der Keller, als das frischeste und sicherste Gemach im Hause, das keinem gefräßigen Thier den Zugang erlaubet, ist der geschickteste

ste Ort, wo man das eingesalzene und frische Fleisch, das Oel zum brennen, alte Schmeer, Brandwein, Hönig, (welches wegen der Zufälle, die sich ereignen können, nie ausgehen soll) Brod und alles was zum Lebens-Unterhalt gehörig aufheben kan.

Vom Fleisch Einsalzen.

Wie viel ein Haushalter gesalzenes Fleisch nöthig, zu welcher Zeit und auf was für Art man dasselbe damit zu versorgen hat, muß eine kluge Haushälterin auf das beste wissen. Sie wird sich keines andern Geschirrs zum Einsalzen bedienen als des eichenen, damit ihr Fleisch keinen übeln Geschmack bekomme.

Die Art des Fleischeinsalzens will ich hier ausführlich anzeigen, damit sie sehen kan, ob es der Mezger recht mache.

Art, das Fleisch einzusalzen.

Schwein-Fleisch. Wenn die Salz-Kufe ausgesäubert, das Schwein zerstücket und kalt worden, bestreuet man den Boden der Kufe reichlich mit Salz und leget den Speck, nachdem er ebenfalls wohl mit Salz abgerieben worden, drüber her, bestreuet ihn mit Salz, und macht eine neue Schicht, über welche allemal Salz gestreuet werden muß. Auf den Speck kommen die Schinken und andere fleischigte

schigte Stücke, nachdem sie zuvor mit Salz tüchtig eingerieben worden. Auf diese legt man Füsse, Rüssel, Ohren, Kinbacken und andere beinigte Stücke, und streuet noch ein Bett von Salz darüber her. Mit dem Einsalzen richtet man sich nach der Güte des Salzes und nimmt dessen weniger. Insgemein wird 1 Pf. Salz auf 25 Pf. Fleisch gerechnet. Doch ist besser mehr als weniger, zumal bey dem Schweinfleisch, welches nicht leicht zu viel gesalzen werden kan. Man stößt das Salz, ehe man es an das Fleisch thut, und mischet nicht Pfeffer, als welcher dieses gelb machet, sondern gestossene Nägelein darunter.

So verfähret man auch mit dem Rindfleisch, nur braucht man dazu nicht so viel Salz zu nehmen. Man kan es zuvor etwas klopfen lassen, so nimmt es das Salz lieber an, und hält sich besser.

Zu jedem Fleisch muß man sein besonderes Geschirr oder Kufen haben. Denn wenn Schweinenfleisch in die Kufen einzusalzen kommt, wo zuvor Rindfleisch gewesen, so ziehet es in einem Augenblick einen andern Geschmack an. Die Kufen, wo beede Fleisch-Arten eingesalzen sind, müssen auf das beste zuge-

macht werden, daß keine Luft darein kommen und die Salse nicht ausrauchen kan.

Das fürnehmste dabey ist, daß die Hauswirthin fleißig nachsehe, ob das Fleisch sich gut erhält und ob die Salse keinen fremden Geschmack angenommen habe. In welchem Fall sie das Schweinfleisch sechs Wochen lang darinnen lassen kan, wenn man nicht gewohnt ist, dasselbe zu räuchern, wovon es dem Geschmack weniger angenehm wird. Wird es im Speisen zu stark gesalzen befunden, so darf man es nur etwas länger in frischen Wasser liegen lassen. Das Rindfleisch darf nicht so lang im Salz liegen, als jenes, denn es wird sonst zähe und unangenehm zu speisen. Das Schweinenfleisch darf noch länger darinnen bleiben, ohne Gefahr zu verderben. Beedes, wenn man es aus dem Salz nimmt, werden in einen siedenden Topf Wasser gestossen und einen Augenblick drinnen gelassen, hernach an die Decke oder in den Rauchfang gehenkt, wo es bald trocknet.

Demselben fleißig nachsehen.

Das Schweinfleisch verträgt den rauchigten Geschmack besser als das Rindfleisch. Weil die Salsbrühe, nachdem das Fleisch heraus ist, ganz roth aussiehet, so bilden sich manche Landwirthin-

Die Salse zum Nuzen anwenden.

wirthinnen ein, sie sey weiter nichts nuz und müsse auf den Mist geschüttet werden. Aber diese Wirthschaft taugt nichts. Wenn diese Brühe gesotten und hernach durch ein Sieb gelassen wird, so bleibt in demselben das gekochte Blut zuruck und die durchgelaufene Brühe ist zu verschiedenen Gebrauch im Haushalten gut.

Wenn die Landwirthin vor Ablauf der Salzpeize gewahr wird, daß das Fleisch oder die Brühe einen fremden Geschmack angenommen, so muß sie das Fleisch ungesäumt heraus nehmen und in den Rauch hängen, wo es ihn wieder verliehren wird. Da man weiß, daß das Fleisch so zum Aufbehalt bestimmt, allerley Veränderungen unterworfen ist, wovon die Ursach, theils der Zeit, da das Vieh geschlachtet worden, theils dem Einsalzen oder der schlechten Beschaffenheit des Salzes oder wohl gar andern Dingen zuzuschreiben, so soll niemand als die Landwirthin dasselbe aus dem Salz-Wasser heraus langen, oder zu den Kufen gehen; wenn sie sich aber in Umständen befindet, die ihr anrathen selbst davon zu bleiben, so soll es der Haußherr oder ein Bedienter thun.

Die Zeit Schweine zu schlachten und einzusalzen währet von Martins Tag bis drey Könige.

Dieses wären ungefehr die Besorgnisse des Kellers und des in demselben aufbehaltenen Vorraths.

Sechster Absaz.

Die Milchgrube.

Wann es das Ansehen hat, als setzte ich diesen Absatz nicht in seinen gehörigen Ort, weil derselbe im folgenden Capitel hinter den Kühen stehen solte, so muß ich die Ursache hier rechtfertigen, welche mich, so zu verfahren, bewogen hat. Ich wolte nemlich das gerne zusammen setzen, was in der Nachbarschaft der Küche gehöret, damit ich hernach die Landwirthin in dem Viehhof und Ställen herum führen könnte, ohne durch etwas anders ihre Aufmerksamkeit unterbrechen zu dörfen.

Der Milchkeller ist ein Theil von der Landwirthschaft und wird von der Landwirthin allein besorgt. Hier kan sie ihren Verstand und ihre Fähigkeit zeigen. Denn Butter und

Milch verschaffen ihr den fürnehmsten Nuzen und die beste Erquickung.

Die Lage der Milchkeller.

Der Milchkeller muß unweit der Küche, frisch oder kühl im Sommer und warm im Winter seyn. Wo dieses letzte nicht ist, da muß man bey grosser Kälte, mit Kohlfeuer sich zu helfen suchen. Die Milchkeller, wenn jemand einen neuen bauen will, sind allemal so anzulegen, daß die Sonne weder zu den Thüren noch Fenstern hinein scheinen könne. Die Keller so in den Gebäuden gegen Mitternacht angeleget werden, sind allezeit im Sommer die frischesten. Es ist auch gut wenn die kühle Luft durch die Keller durchstreichen kan; dahero ist es nöthig daß allezeit ein Keller mit zwey Löchern der Luft halber versehen werde.

Müssen reinlich gehalten werden.

Die Keller worein die Milch, Raam, nebst aller andern Milchspeise aufbehalten wird, müssen recht reinlich, so wol unten auf dem Boden und an den Bänken als auch an Mauern und Gewölben gehalten werden. An Boden muß daß Pflaster recht rein gekehret werden, damit nicht etwann von der vergossenen Milch etwas zwischen den Steinen

nen

nen oder in den Ritzen sich verhalte, sauer riechend oder in grosser Hitze wol gar schimmlicht werde, davon ein übler Geruch in Keller entstehet, welcher sich in die Milchspeisse einzieht, welche davon einen unangenehmen Geschmack bekommt. Wenn das Pflaster in den Milchkellern fein oft mit recht siedenden Wasser abgewaschen wird, so wird solches Steinpflaster wenn es wieder sich abgekühlet, recht frisch, und es bekommt solch gebrühtes Pflaster im Sommer auch so gar in der grösten Hitze eine recht angenehme Kühlung von dem heißgegossenen Wasser. Es müssen allemal die Milchkeller mit aufgemachten Bänken versehen seyn, worauf die Milchspeise aufgesetzet werden kan. Solche Bänke und Aufstell-Stätte werden öfters mit Raam, Milch, u. a. begossen und verunreiniget, daher müssen auch solche zum wenigsten um den andern Tag reine gewaschen werden.

Kellermauren müssen recht glatt seyn.

Die Mauren müssen in Milchkellern ja recht vom Grund auf, und um und um betrachtet werden, ob etwann Löcher zwischen denen Ziegeln und Steinen seyn. Wenn dergleichen befunden werden so müssen sie recht veste vermauret werden, damit nicht

die Mäuse dadurch sich Ein- und Ausgänge machen, oder gar Frösche und Kröten dadurch in den Keller kommen. Daher sind die Keller über und über mit guten Mauerkalke zu bewerfen, fein glatt zu putzen und auszuweisen, denn alsdenn können sich keine Würmer in die Narben und Löcher setzen, sondern alsbald mit dem Lichte erkannt und mit dem Besen abgekehret werden. Auch muß der Eingang zum Keller für allen Thieren wol verwahret seyn.

Eigenschaften der Milch.

Was die Eigenschaft der Kühmilch anbelanget, von welcher wir hier allein reden, so ist die weise die beste, wenn sie einen angenehmen oder gar keinen Geruch hat, süß schmecket, nicht zu dicke und nicht zu dünne ist, mit einem Wort, welche, wenn man einen Tropfen davon, auf den Nagel des Daumens thut, nicht abrinnet.

Die Milch derer Kühe, welche an wässerigten Oertern weiden, ist schlechter, dünner und nicht so viel, als deren ihre, die auf erhabenen Triften, oder auf flachen Lande, das die Luft wohl bestreichen kan, zur Weide gehen.

Die

Die Milch von kranken Kühen oder die des Ochsen begehren, ist ungesund.

Die Milch von einer Kuh die erst gekälbert hat, ist weder gesotten noch roh, weder zu Käse noch zur Butter dienlich. Einige wollen, sie seye erst nach 6. Wochen vollkommen gut. Wahrscheinlich muß die Gegend, wo sie wohnen, oder aber ihre Kühe selbst, von schlechter Beschaffenheit seyn. Die Landwirthinen in meiner Nachbarschaft, die ich darüber befragt, haben mich alle versichert, daß die Milch der Kälberküh, nach 12. Tagen aufs långste, ihre gute Eigenschaft wieder erlange und zu gebrauchen sey.

Die Milch welche gelblich oder blaulicht aussiehet, grün oder schwarz wird, ist nichts werth.

Jemehr die Milch ölichte und fette Theile in sich hält, desto mehr giebt sie Butter.

Die frischgemolkene und fetteste Milch, giebt die beste Butter.

Die Milch welche den meisten Raam hat, giebt auch die mehreste Butter, aber desto schlechtere Käse. Die welche fast keinen Raam wirft, behält ihre Fette bey sich, und ist besser zu Käsen, als zur Butter.

Zehen Pfund gute Milch, müssen drey Pfund gute Butter geben.

Wie damit umzugehen.

Die Milch, welche man hier, mit aller Aufmerksamkeit gemolken zu seyn, voraussetzet, solle aus dem Stall in einer geraumigen Kufe, nach dem Milchkeller gebracht werden, damit sie aus kleinern Geschirr nicht verschüttet werde.

Daselbst wird sie mit einer hölzern Schüssel, aus der Kufe in ein Haarsieb geschöpft, und in die Milchhäfen gelassen. Diese müssen im Sommer, ehe man sich ihrer bedient, mit siedend heissen Wasser wohl ausgewaschen werden; im Winter darf man sie nur mit warmen Wasser ausscheuern. Alsdenn setzet man die Milchhäfen auf ein dreyfaches Gerüste; man fängt unten an, und gehet in das 2te und ferner in das 3te Stockwerk fort. Höher wird es nicht leicht gemacht, weil man dahin schwehr langen kan.

Viele haben den Gebrauch, daß sie die Milchhäfen auf der Erde stehen lassen. Ich will es aber wohlmeinend widerrathen, weil viel mehrere Unbequemlichkeit dabey, als bey erst erzehlten ist. Als, die Beschwerlichkeit, die Unsauberkeit, der Mangel des Plazes,

die

die Kälte des Bodens im Winter, die Schnecken u. d. g. Die diesen Gebrauch folgen, sind genöthiget, wenn ihnen der Raam gefrieret, alle Milch aus ihren Milchhäfen zusammen in eine Kufe zu leeren, und den Abend vor dem Ausbuttern, einen irdenen, von aussen wohl gesäuberten Krug mit einem engen Hals, mit siedend heissen Wasser angefüllt, und wohl zugestopft mitten in die Milch zu setzen, und dieses nachdem die Kälte streng ist, zwey bis dreymal zu wiederholen, damit die übrige Milch, welche noch nicht aufgeworfen hat, solches thun, und man mehr Butter bekommen möge. Einige, wiewohl deren wenige sind, bedienen sich zu diesem Endzweck auch eines guten Kälber-Laabs.

Natürliche Ursachen wenigerer Butter und Milch.

Wenn man eine oder die andere Art Verfahrens in Acht nimmt, so wird das einfältige Vorgeben so vieler Landmütter, daß ihnen die Milch behexet worden, bald unterbleiben, welches sie sonderlich im Winter von sich hören lassen, wenn sie wenig oder keine Butter, aber dafür eine sehr fette, Butterreiche Milch bekommen. Dieß kan alles von natürlichen Ursachen herkommen.

Denn die Kuh kan entweder auf einer geringern Hutung gehütet, oder mit schlechtern Gras und Futter gefüttert worden seyn. Es kan feucht und kälter Wetter gewesen seyn, oder es kan auch daher kommen daß die Kuh wieder tragend, oder daß sie eben in solcher Zeit rindert, oder es hat die Milch nicht genug Wärme gehabt den Raam aufzuwerfen, sondern hat denselben bey sich behalten. Dieses sind alles ganz natürliche und begreifliche Ursachen, daß nicht allemal so gute und viele Butter, auch weniger Milch als sonsten gemolken wird.

Manchmal ist auch ein anderer Fehler schuld, daß man wenig Butter bekommt, oder sehr schlechten, ob man die Arme gleich gut genug gebrauchet hat und an der Arbeit nichts erwinden lassen. Wenn nemlich eine Kuh, von denen welche die Milch hergegeben, eine böse Milch hat. Hieraus ist zu sehen, wie viel daran gelegen sey, wenn die Landwirthin die Eigenschaft der Milch, einer jeden ihrer Kühe, kennet. Denn so wird sie sich der unnüzen Kuh bald entschlagen und lieber diejenige behalten, die wenig, aber eine sehr gute Milch giebt.

Nun wollen wir uns wieder zu der ersten und bessern Manier, nach welcher der Milchkeller einzurichten, wenden, weil in demselben die Milch besser warm erhalten werden kan, da man nur unter die Milchhäfen wechselsweis, von unten anfangend, Kohlpfannen setzen darf. Wo so dann die Wärme aufwärts steiget, daß sie die obern gleichfalls geniessen können.

Nun kommen wir auf das Abramen der Milch. Die Milch wenn sie ausgegossen und zum Raam oder Saan werden aufgesetzet wird, muß in die Milchhäfen nicht zu dicke gegossen, sondern nur fein dünne gestellet werden, und diß wegen des baldigen Abkühlen sowol als auch wegen des guten Abraumes oder Saan aussetzens. Wenn man die rechte Zeit des Abramens, und den Grad der Vollkommenheit des Raams kennen will, so darf man nur mit der Fingerspitze über seine Oberfläche fahren. Wenn nichts an dem Finger hängen bleibt, so hat er seine gehörige Dicke. Man nimmt hernach einen jeden, mit obigen Kennzeichen versehenen Milchhafen, und neiget ihn gemachsam über dem Gefäß, wo die blosse Milch hinein

Abramen der Milch.

hinein soll, verhindert aber mit beeden Daumen, daß mit der Milch, nicht auch der Raam hinein falle; oder man nimmt denselben zuvor mit einem Löfel sauber ab; oder man fähret nach mit dem Zeigefinger, rund am Rand des Milchhafens herum und löset den Raam ab, hernach ziehet man ihn vollends geschickt weg, daß nichts als die blosse Milch darinnen bleibt. Beede letztern Arten sind die besten. Bey der ersten bleibt allezeit etwas unreines auf dem Boden des Milch-Hafens zuruck, es sey nun von dem Mark der Milch selbst oder von den Strichen der Kuh oder von den Händen derer welche sie melken, wenn man nun den Raam gleich oben wegnimmt, so darf man nicht fürchten, daß von dieser Unreinigkeit sich etwas in den Raam ziehe und dieses kostbare und niedliche Nahrungs-Mittel verderbe.

Der also weggenommene und in den Kübel geschüttete Raam, wird nun frischerdings durch das Sieb in das Butter-Faß gethan, welches vorläuftig wol erwärmet seyn muß. Wann es kalt ist, so muß man damit sehr eilen, damit man nicht so lange buttern darf. Hernach läßt man, so viel die Kräfte der

Arme

Arme vermögen, nach jeder Landes-Gewohnheit a) die Arbeit anfangen. Wenn nach Verlauf einer halben Stunde, man noch nicht siehet, daß die Butter zusammen fährt, so muß man in das Butter-Faß ganz warme Milch giessen, wie sie von dem Eiter der Kuh kommt; oder man läßt reines Wasser sieden und es unter den Raam schütten, doch nicht

---

a) Man erfindet alle Tage gemächlichere und hurtigere Maschinen, um dasjenige damit zu thun, was sonsten viele Hände verrichten müssen und daher kostbarer ist. Ich wundere mich oft, daß man nicht auf eine solche denket, mittels welcher man leichter Butter machen könnte. Wenn man nun in der Mechanick alles durch die Bewegung ausrichten kan, so stelle ich mir vor, daß eben der Bratspieß, an den sich der Braten wendet, wenn er nur etwas stärker wäre, mitten in der Küche das Ausbuttern verrichten könnte, durch Hülfe einer langen eisernen Ruthen, die vom Haupt-Rad des Bräters, ausgehen und im Umlauf des Rads wechselsweis, zwey Rührstäbe anfassen und aufheben müßte, welche alsdenn mit voller Gewalt in das Butter-Faß zurück fielen, fast auf die Art, wie die Stämpfe einer Wind-Mühle. Was für Arbeit würde nicht denen Landwirthinnen damit erspahret, in solchen Haushaltungen, wo man fast den ganzen Tag, mit dem Butter machen hinbringen muß.

nicht zu viel auf einmal und nicht zu heis, daß er nicht verbrühet wird. Wann die allzuviele Hitze Schuld ist, daß die Butter nicht kommen will, so muß man den Rühr-Stab mit frischen Wasser abkühlen.

Die Butter zusammen ballen.

Ist die Butter alle gekommen, welches daraus zu erkennen, wenn sie in Körner zusammen fähret, und die Butter-Milch, nachdem sie helle worden, sich nicht mehr an dem Deckel des Butter-Fasses anhängt, so wird sie zusammen geballet, und hernach alles mit einander in einen andern Kübel gethan, wo die Butter von der Butter-Milch abgesondert wird. Hernach wird jene in einen platten Kübel, der unten ein Loch mit einem Zapfen hat, auf 3. Füssen stehet und halb Arms lang, tief ist, zum waschen gebracht, wo sie etliche mal mit frischen Wasser übergossen und so lange gewaschen wird, bis endlich das Wasser so rein davon lauft, als es übergegossen worden.

Die also zubereitete Butter wird besser, fetter, theurer zu verkaufen, und geschmeidiger seyn, zumal wo man sie einige Zeit mit der Hand walket. Denn je mehr dieses geschiehet,

schiehet, je öfter sie durchgegriffen wird, desto bessere Eigenschaft wird sie bekommen und leichter aufzubehalten seyn.

Einige Landwirthinnen, die sonderlich reinlich seyn wollen, geben sich die Mühe, die Masse von Butter, ehe sie gewalket, mit einem Messer, in dünne Scheiben quer durchzuschneiden. Dadurch wird sie mehrers gereiniget. Das geringste Härlein, so noch darinnen ist, bleibt an dem Messer hangen. Bey der Butter, die zum Verkauf in die Stadt und in gute Häußer gebracht wird, sollte man sich diese schlechte Mühe nicht gereuen lassen.

Man macht hernach unterschiedene Stücke daraus, wie es nemlich der verschiedene Gebrauch erfordert. Pfündige und halb pfündige Stücken für den Markt, und zum frisch verspeisen, welche ein klein wenig gesalzen werden. Was man aber davon für das Haußhalten aufzuheben oder gesalzen zu verkaufen gedenket, das kommt in irdene Töpfe oder Butter-Tiegel. Man nimmt 1. Pf. Salz zu 12. Pf. Butter. Wann solche Butter in ein vestes gutes hölzern oder thönern

nern Gefäß kommt, so dauret sie Jahr und Tag, zumal wenn auf solcher oben immer etwas reines Wasser gehalten wird.

Gebrauch der Butter.

Man kan das ganze Jahr durch die frische Butter allemal gleich zu Mark schicken, so bald sie gemacht worden. Ausser in warmer Zeit, da sie vorher über Nacht liegen muß.

Die beste Zeit, des Verkaufs der feinen Butter ist der October, der schlechten ihre aber zu Anfang der Fasten.

Auf solche Art wird die Milch und die Butter insgemein in allen solchen Gegenden behandelt, wo diese Dinge nicht das Wesentlichste der Einkünfte ausmachen. Wo aber ein Ueberfluß von Gras-Boden ist, eine grosse Anzahl Vieh gehalten wird, und die Butter ein Haupt-Zweig der Einkünfte der Handelschaft ausmacht, da muß man sich anders benehmen. In solchen Oertern sind die Landwirthinnen nicht gewohnt, die Milch lange ramen zu lassen, weil dieselbe durch das lange Stehen in den Milch-Keller und Milch-Gefäßen, worein sie nach und nach kommen, gerne säuerlich wird, und den Raam verderbet. Zu geschweigen, daß dieser für

sich selbst schon, wenn er einige Zeit stehet, schlechter wird.

Dieser Ungemächlichkeit auszuweichen, lassen sie täglich, die gestern oder vorgestern gemolkene Milch, wie es eben die Jahrs-Zeit erfordert, ausbuttern.

Nachdem sie auf die vorhin gemeldte Art in den Milch-Häfen deren sie viel mehrere haben müssen, aufgeworfen hat, schütten sie alles, Raam und kleine Milch, zusammen in eine grosse Kufe, wo es eine Nacht durch, ruhen muß. In dem Augenblick da man ausbuttern will, muß es mit einem grossen hölzern Löfel umgerühret und hernach auf die schon angezeigte Art zu Butter gemacht werden.

Bey dieser Art, kommen sie zwar um die kleine Milch, es giebt aber eine viel bessere Butter, welche niedlich am Geschmack ist, und besser bezahlt wird; desgleichen viele und köstliche Butter-Milch, die sie als eine gewöhnliche und gesunde Kost für Menschen und Vieh, im Haushalt nüzlich anwenden, den Ueberfluß verkaufen oder eine ziemliche Menge Käse daraus machen können.

Was

Gute Eigenschaft der Butter.

Was die Eigenschaft der Butter anlanget, so ist die Butter welche im May und Junius gemacht wird, die gelbeste, weil die Kühe in solchen Monaten das beste Gras und darunter viele Blumen zu geniesen haben. Im Julio und Augusto aber ist die Butter wegen der starken Hitze, auch daß die Kühe zu viel von Bremsen und Fliegen geplaget werden etwas fliesend und weich, und das Gras ist auch schon härter als in ersteren Monaten. Im September und October ist zwar die Butter nicht mehr so angenehm an Farbe, aber sie ist hart, veste und kernicht, denn die Milch ist nicht mehr so dünne, als im Frühlinge und die Kühe sind in dieser Zeit schon von der Hütung als dem Grase besser und ausgefütterter als im Frühling, und das Kraut hilft auch etwas dazu, von welchem im Herbstmonaten die Kühe doch vieles bekommen. In den folgenden übrigen Monaten des Jahrs bedeutet daß Buttermachen eben nicht viel. Frisch vom Butterfaß weg ist sie dem Geschmack am angenehmsten, und in Auslassen, die Ergiebigste am Schmalz; die Goldgelbe ist die beste, die May-Butter die gesündeste und jene welche zur Zeit der Grommet-Erndte gemacht

macht wird, gut zum Einsalzen und Aufheben.. Dieses letztere geschiehet an einem kühlen Ort, wo kein übler Geruch herrschet, noch schädliche Thiere hinkommen.

Siebenter Absaz.

In Verfertigung der Käse.

Dieser Theil der Landwirthschaft, den Milch-Vorrath mit Vortheil anzuwenden, giebt einer fleißigen Hausmutter gute Gelegenheit, ihre Geschicklichkeit und Verstand sehen zu lassen. Wenn ihr Land gute Vieh-Weide, und sie daher einen Ueberfluß von guter Milch hat, auch das Käsemachen wol verstehet, so ist kein Zweifel, daß sie dabey nicht ihre Rechnung finden, und einen ziemlichen Zugang der Nahrungs-Mittel, für den Tisch ihres Gesindes und der Taglöhner, daraus herleiten sollte.

Lage des Käse-Gerüsts.

Das Zimmer, wo man Käse macht, muß sehr reinlich gehalten werden, nahe bey dem Milch-Keller liegen und für den Besuch der Katzen, Ratzen und Mäuse, ja so gar für das fliegende Ungeziefer gesichert seyn. Dieses letztere, von dem Geruch des Käses hergezogen

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

zogen, findet sich gerne ein, sich damit zu sättigen, und leget seine Eyer auf den Käs, der daher Würmer bekommt, die ihn verderben, ehe er noch zu seiner gehörigen Eigenschaft gelanget ist.

Beste Zeit Käse zu machen.

Die beste Zeit zum Käse machen, ist der Frühling und der September. Ob wohl dieses in allen Jahrs-Zeiten geschehen kan, so gehet doch die Arbeit nicht so leicht von statten, auch wird der Käs nicht so gut.

Die dazu dienliche Milch.

Die Milch, die von feiner Eigenschaft und recht frisch ist, dienet am besten zum Käsemachen. Die Person, welche damit umzugehen hat, muß sich der Reinlichkeit allerdings befleißigen, sonst wird sie nichts rechtes zu Markt bringen.

Der zum Verkauf bestimmte Käs wird von der Milch gemacht, wie sie von der Kuh kommt. Man bringt sie noch warm in die Käse-Fabrick, wo sie durch das Sieb in eine grosse Kufe geschüttet wird. Man nimmt einen Schöpf-Löfel voll von dieser Milch und lässet darinnen ein Stückgen guten Kälber-Laabs, in der Grösse eines Tauben-Eyes zergehen, oder man rechnet für jede Maas Milch ein halb Drachma desselben und thut diese Art

Sauer-

Sauerteigs in die Kufe unter die Milch, vermischet ihn wohl mit derselben, decket sie hernach zu, und läßt sie stehen, bis die Milch geronnen, welches in Zeit von einer oder zwo Stunden geschiehet. Die neu gemolkene Milch braucht etwas mehr Zeit, als die, so schon etwas kalt worden. Die Milch mit dem Raam gerinnet auch nicht so geschwind, als die abgeramte.

Wann die Kält Schuld ist, daß die Milch nicht gerinnet, so darf man den Topf mit der Milch nur in einen Kessel voll laulichtes Wasser, oder auf warme Asche setzen.

Wenn die Milch geronnen, so rühret man sie nur einmal ein wenig um, nnd läßt sie eine halbe Stunde stehen; so wird alles Wasser oben schwimmen, welches man abseihen und deswegen die Kufe umneigen muß. Der weiche Käß wird sodann mit einem hölzern Löfel heraus genommen und in seine Formen gethan, wo er vollens abrinnet, und seine Gestalt bekommt. Wenn er genug abgetropfet, und man ihn heraus nehmen kan, ohne daß davon etwas an der Form hängen bleibt, so wird er verkehrt in eine andere gebracht, wo er so lange bleibt, bis er recht trocken ist.

Aus dieser zweyten Form wird er zum Einsalzen heraus genommen. Man bestreuet ihn oben, unten und an dem Rand aus der Hand mit Salz, so viel als seine Grösse und Eigenschaft erfordert, und leget ihn drey oder vierfach auf einander in eine weite und niedrige Kufe. Zwischen jeden legt man ein Bißgen Salz.

Den Tag darauf wendet man sie um, daß das Obere unten zu liegen kommt, und mit diesem Wechsel fähret man drey oder vier Täge fort.

Hernach thut man sie aus der Kufe heraus und leget sie auf Hurden oder Flechten, auf Weitzen-Stroh, von welchen die Aehren abgezupft worden, also an einander, daß sie sich nicht berühren. Das Stroh, worauf sie gelegt werden, muß sauber, rein und keinen wiedrigen Geruch angezogen haben. Die Hurden werden in ein Gerüst an der Mauer des Gemachs über einander eingeschoben.

Allezeit über den andern Tag muß man die Käse von der Stelle thun, und mit Bier, oder Wein-Hefen, ganze zween Monathe hindurch reinigen und abputzen. Nach Verlauf dieser Zeit darf es nur alle 8. Tage geschehen,

schehen, und dieses so lange, bis sie nicht mehr schwitzen und ganz trocken sind. Wobey nicht zu vergessen, daß die Flechten und das Stroh ebenfalls fleißig gereiniget und letzteres von Zeit zu Zeit ausgewechselt werde, damit es nicht faule und den Käsen einen bösen Geschmack mittheile.

Die Käse haben auch ihre Krankheiten. Die gemeinste ist, daß sie zerfliessen, zumal wenn es feucht Wetter ist, oder wenn der Kälber-Laab nicht gut gewesen. So bald man es gewahr wird, darf man nur den Ort, wo er abtriefet, ein wenig Salz unterlegen. Die Würmer setzen ihn auch gewaltig zu. Diese entstehen von den hingelegten Eyern des fliegenden Ungeziefers, wie schon gedacht worden. Das beste Mittel dafür ist, daß man die Würme, ohne Nachtheil des Käses, wegmache und in ihre Gänge ein klein wenig Eßig, Pfeffer und Salz wohl vermischt einlasse, welches sie tödet und verhindert, daß sie ihn nicht weiter ausfressen. Wenn der Käs dick, und die Würmer schon tief eingedrungen sind, so kan dieses Mittel nicht viel mehr nutzen.

Wenn der Käs also zu seiner Vollkommenheit gelanget ist, so thut man ihn von den Flechten nach dem Ort bringen, wo er bis zum Verkauf oder Gebrauch aufgehoben wird, welcher ebenfalls rein, sauber und kühl seyn muß.

Einige, denen die Bequemlichkeit nicht mangelt, theilen ihre Käse-Fabrick in drey verschiedene kleine Plätze ab. In den ersten werden sie gemacht, in dem zweyten läßt man sie abtropfen und austrocknen, und in dem dritten hebt man sie auf.

Grad der Güte des Käses.

Der auf diese Art zubereitete Käs wird seine Güte in eben dem Grad zeigen, als die Milch und die Vieh-Weide beschaffen waren, die den Stoff darzu hergegeben. Man kan ihn aber noch viel niedlicher machen, wenn man zu 15. oder 20. Maas Milch, die man zum Exempel für den Käs bestimmt, noch von 4. oder 5. Milch-Häfen, den die Nacht über aufgeworfenen Raam nimmt, und ihn mit der Milch vermischet, ehe der Kälber-Laab daran kommt. Die kleine Milch, welche sodann in diesen 4. oder 5. Häfen zuruck bleibt, kan zu Käsen, von schlechterer Art, für das Gesinde gebraucht werden, wenn man nur dabey zu Werk gehet, wie oben beschrieben worden,

und

und nicht vergißt, die kleine Milch zuvor anzuwärmen, ehe der Kälber-Laab hinein kommt.

Es giebt unzählige Gattungen der Käse. Eine jede Provinz, ein jedes Land oder Gegend, hat seine besondere. Sie sind mehr oder weniger schmackhaft, nachdem die Milch, woraus sie gemacht werden, gut oder schlecht beschaffen ist.

Man macht sie aus Küh-Milch, Schaf-Milch und Geis-Milch. Entweder pur oder untereinander vermischt. Wir haben nur die, von der lautern Küh-Milch beschrieben.

Der Käs, welcher von der unabgeramten Milch gemacht wird, ist unstreitig der beste.

Ueberhaupt ist der Käs gut, wenn er fett, schwehr, von gelblichter Farb ist, wenn seine Masse wohl zusammen hält, sich rein und leicht schneiden lässet, keine Motten oder Würmer hat und nicht zu alt oder noch zu jung ist.

Ehe wir den wichtigen Punkt, der zu einer wolgeordneten Haußhaltung unentbehrlichen Lebens-Mittel schliessen, müssen wir noch etwas von den Baum- und Garten-Früchten gedenken.

Achter Absaz.

Von dem Obst-Garten.

Hier muß die Landwirthin sich gleichfalls geschäftig erzeigen, und ihre Geschicklichkeit im Ablesen der Baum-Früchte, in Erhaltung und Verwahrung, sowohl als in deren Anwendung und Zubereitung, sehen lassen, denn diese Arbeit trägt mancher Wirthschaft einen beträchtlichen Nutzen ein.

Hingegen ist es eine Sache, die den Landwirth allein angehet, den Garten mit Bäumen anzupflanzen, junge nachzusetzen, allerley gutes und brauchbares Obst zu pelzen, die Bäume in ihren Wachsthum zu regieren, zu beschneiden und ihren Schaden und Nachtheil vorzukommen.

Wie das Obst zu lesen.

Stein-Obst, als Kirschen, Weichseln, Pflaumen, Abricosen, Pfirschen und dergleichen, können, wenn man davon einen Ueberfluß hat, auf dem Baum verkauft werden, oder man pflücket sie mit Vortheil ab und bringet sie zu Markt. Desgleichen Aepfel, Birnen und Weintrauben. Wie aber mit dem Obst lesen und abpflücken umzugehen

hen, ist fast am meinsten nöthig zu wissen. Dann es gilt nicht gleich, ob man das Obst herab schüttele oder breche; sondern alles Obst, wo man anderst zukommen kan, soll mit den Händen, oder mit einem darzu dienlichen Obstbrecher abgenommen, und sachte in die vorhandenen Körbe gethan werden, damit es nicht vom Fallen Flecken bekomme und faule: zu dem Ende muß man alles gefallene Obst vom gebrochenen absondern, damit dieses von jenem nicht angestecket werde. Bey dem Brechen hänget man entweder einen Armkorb oder Schlinge an sich, das Obst darein zu legen: dabey man recht sorgfältig und behutsam seyn muß, daß nicht die oft zunächst an dem zeitigen Obst stehende Berknöpfe oder neue Tragknospen zugleich abgerissen werden, sonsten im folgenden Jahr wenig zu hoffen. Deswegen man zum Obstbrechen nicht einen jeden nehmen solle, sondern verständige Leute welche die Bäume schonen: dahero es gut ist, wann man selber dazu siehet und darauf Achtung gibt. Sind aber die Bäume zu hoch oder zu alt, so darf und kan man sich nicht auf solche wagen, sondern muß sie wol schütteln, streuet aber zuvor Stroh unter die Bäume damit das Obst

nicht zu hart falle oder gar geschmettert werde. Beym Obstbrechen ist ein guter Vortheil, wenn man die Stiele daran läst, weil solches Obst sich länger hält als das, daran die Stiele sind ausgerissen worden.

Ueberhaupt soll man kein Obst abnehmen, wenn es Regen oder sonst feucht Wetter ist, sondern bey trockner und heiterer Luft im abnehmenden Mond. Das Sommerobst bricht man in Julio und Augusto ab, nicht zu frühe, sonsten es an Farbe und Geschmack fehlet, auch nicht zu langsam, indem es sich sonst nicht hält und schnell faulet. Das Winter oder Spatobst aber bricht man um Michaelis auch etwas früher oder später, nachdem die Gattung oder Landsart, oder der Jahrgang beschaffen: nimmt man es zu bald ab so runzelt es ein; besser ist es also man lasse es recht vollkommen werden, wo man es anderst wegen der Diebe und einbrechenden Kälte darf stehen lassen.

Was von diesen Früchten in der Haußhaltung soll verzehret werden, welches gemeiniglich Aepfel und Birnen sind, die sich lange im Winter erhalten und alsdenn erst gut zu speisen sind, müssen reif abgenommen,

aber

aber nicht abgeschüttelt oder geschlagen werden. Man muß sie in einen hierzu bequemen kühlen und verschlossenen Ort aufheben und daselbst für den Frost wohl verwahren.

Wie das Obst den Winter über zu verwahren.

Das Sommerobst so sich nicht hält, thut man zwar nach dem Abnehmen in kühle Kammern oder Gewölber, aber es muß ohne Anstand fortgeschaft, entweder verkauft oder geschnizelt und gedörret werden. Besonders die Birn, welche oft über Nacht teig, wo nicht gar faul werden. Das Winterobst tragen einige gleich nach dem Brechen aus dem Garten in den Keller: ich halte es aber für besser, wann man es in kühle Kammern oder auf einen Boden, da es nicht zu heiß ist, leget, und wenigstens 8. oder 10. Tage da verdünsten und trocknen läst: so wird es sich besser halten und nicht so bald faulen. Nimmt man von dem Laub der Obstbäume, dörret es an der Sonnen, und legt hernach das Obst in den Kellern darauf, so hält es sich besser, und bekommt keinen wiedrigen Geruch vom Stroh. Folgende Art soll auch sehr gut seyn, das Obst lang gut zu erhalten: Man thut in hölzerne Kästen reinen Bachsand, welcher zuvor wol gewaschen

waschen und wieder getrocknet werden muß, in diesen leget man das Obst und bedecket solches mit eben diesem Sand wol, die Kästen werden sodann zwar nicht an warme, doch trockne Oerter gesetzet. Dergleichen Früchte aber müssen nicht gedrückt oder angestossen, auch zuvor wol abgetrocknet seyn, ehe man sie in den Sand einlegt; ingleichen müssen sie also eingesetzet werden, daß kein Stück das andere berühre. Wenn sie aller Vorsicht ohngeachtet, dennoch gefrieren sollten, so darf man sie darum nicht wegwerfen, sondern nur eine Zeitlang in kaltes Wasser legen, welches den Frost aus denselben heraus ziehet, daß sie eine Rinde von Eiß auf der Schale bekommen, welches nach und nach wieder abschmelzet; worauf die Frucht wieder so gut ist, als sie zuvor gewesen.

Wenn man nicht Platz genug hat, das Obst auseinander zu legen, so schüttet man es auf unterschiedliche Haufen, besuchet sie öfters und suchet das Angestossene heraus, damit es das Gesunde nicht auch anstecke. Das Angestossene giebt man den Schweinen in ihr Tränkig.

In Ländern, wo das Obst im Ueberfluß wächset, wird Aepfel und Birnmost daraus gemacht, und das ausgepreßte zur Viehmast angewendet. a)

In

---

a) Weil das Obst nicht alle Jahr wohl geräth, sondern auf ein gutes Obst-Jahr, ein oder mehrere folgen, da dessen wenig oder gar nichts wächset; so hat eine gute Wirthin darauf zu sehen, daß sie sich von dem Ueberfluß eines ergiebigen Jahrs, einen guten Vorrath auf schlechte Jahre sammle. Dieses geschiehet mittels Aufdörren der Aepfel, Birne und Zwetschgen. Die Aepfel und Birnen werden in Viertel getheilt, die Kern-Häuser und Putzen ausgeschnitten, (was für die Herrschaft gehört, auch abgeschälet,) auf so genannte Obst-Gitter oder Flechten von Weiden Reißig gelegt und in dem Back-Ofen, nachdem das Brod heraus, abgedörrt. Wenn der Ofen erkaltet, wird es heraus genommen, das dörre heraus gelesen und aufgehoben. Was noch nicht dörr oder gar ist, kommt mit frisch geschnittenen Obst wieder in den Ofen. In großen Landwirthschaften, wo viel Obst wächst, thut man besser, wenn man sich eine eigene Obst-Därre, wie der jüngere Hr. von Moser in seinen Frankfurther Abhandlungen, oder Hr. Hofrath Hirsch in seiner Sammlung öconomischer Nachrichten angegeben, bauen läßt. Man kan dabey im Dörren ohngehindert fortfahren, bis man fertig, und sie sodann an andere, gegen ein billiges

In Ländern, wo es etwas seltenes ist, kan man sich dieselben, in dem Haußhalt auf verschiedene Art bedienen. Man kan es rohe verspeisen lassen oder auch gekocht zu Tisch geben. Man kan eine Latwerge daraus machen für das Gesinde, solches auf dem Brod zu essen. Man kan es unter verschiedene Garten-Gewächse kochen, zum Exempel unter welsche Bohnen, um sie milder zu machen, wenn sie etwas ungeschlacht sind.

Neunter Absaz.

Von dem Küchen-Garten.

Ich darf hier den Küchen-Garten nicht vergessen, welcher so viele Arten der Haußmanns-Kost, fast das ganze Jahr durch, auf die Tafel liefert, ob er gleich, wie der Obst-Garten, ausser dem Hof lieget,

liges zu gleichem Gebrauch überlassen. Das dürre Obst ist eine gute und liebliche Kost, besonders mit geräucherten Fleisch verspeißt, und vertritt vielmals bey unsern Land-Leuten die Stelle eines Bratens. Dürre Zwetschgen sind eine Labung für Gesunde und Kranke, deren es auf dem Land, auch dabey schlechte Labsale wegen entfernter Apothecke giebt. Uebers.

get, und das Ansehen hat, als ob er nur den Landwirth allein angienge. Zwar muß dieser besorgt seyn, daß er nach Erfordern der Jahrs-Zeit mit den nöthigen Gewächsen besämet und gehörig angebauet werde. Denn wo dieses unterbliebe, und derselbe von diesem nöthigen Theil des Ackerbaues und der Landwirthschaft keine Wissenschaft hätte, so würde er sich dadurch sehr vieler annehmlicher und nützlicher Wolthaten der gütigen Natur, beraubt sehen.

Die geschickte Haußwirthin aber muß diese kostbare Vortheile gehörig zu schätzen wissen, und allen Fleiß, der ihr oblieget, darauf verwenden. Sie muß ihrem Haußwirth die Garten-Gewächse zeigen und kennbar machen, die sie am meisten und gewöhnlichsten in der Küche braucht. Sie muß solche zu rechter Zeit fretten, sprengen und ausziehen lassen, gut und klüglich damit wirthschaften; nur vertraute Mägde in den Garten gehen lassen, und sie unterrichten, wie sie geschickt damit umgehen sollen. Sie muß acht geben, daß sie ihr nicht über die Früchte kommen, diese zu rechter Zeit lesen und verwahren; Bohnen, Köhl und auch Erbsen für den

Winter-

Winter-Genuß aufdörren und das überflüssige verkaufen. Mit einem Wort, sie muß aus allen, ihrer Aufsicht anvertrauten Theilen der Landwirthschaft Nutzen zu ziehen und ihren Vortheil mit zu schaffen wissen.

Drittes Capitel.

Die gute Landwirthin bey dem Vieh, nehmlich den Kühen, Schnitlingen, Mastvieh und Schweinen.

Erster Absaz.

In dem Küh-Stall.

Unter denen Kennzeichen, die eine fürtrefliche Landwirthin verrathen, ist das fürnehmste, ihr Verstand und grosse Fähigkeit, in Benutzung des Viehes. Daraus leiten sich die sichersten Einkünfte eines Land-Guts her. Wenn eine Haußwirthin diese Wissenschaft nicht besitzet, so wird sie niemals gut zu Recht kommen. Sie muß

also unermüdet trachten, solchen auch ihren Töchtern bey Zeiten beyzubringen.

Der Küh-Stall hat die beste Lage, wenn er nicht weit von der Küche abgelegen ist, damit man den Getrank für das Vieh und die Milch nicht weit tragen dörfe; auch soll er nächst bey dem Pferd-Stall seyn, damit in der beeden Ställen gemeinschäftlichen Mist-Stätte, der Mist untereinander komme.

Wegen Feuers-Gefahr und wegen der im Winter nöthigen Wärme wird er gewölbet, und nicht hoch gemacht seyn. Der Grund eines tüchtig gebauten Küh-Stalls soll 2½. Schuh tief seyn.

Er wird so breit gemacht, daß hinter den Kühen für mancherley nöthige Verrichtungen noch Platz bleibe. Funfzehn Schuhe Tiefe ist dazu genug.

Sein Boden wird mit Bach-Steinen, die von der Seite aufgestellt, oder mit weisen Steinen, abhangs vor dem Bahren an, bis 2. Schuh von der Rucken-Mauer gepflastert, wo eine Rinne, zum Ablauf des Urins angebracht wird.

Jede Kuh muß in die Breite einen Raum von 3½. Schuh haben.

Der Freßtrog soll einen halben Schuh von dem Fuß-Boden erhaben seyn, damit er trocken erhalten werden kan.

Er wird mit gebrannten Pflaster-Steinen belegt, und von der Mauer gegen den Rand $2\frac{1}{2}$. Schuh breit und etwas abhangend gemacht. Diesen Rand macht eine 2. Zoll dicke eichene Diehle aus, die einen Schuh in der Höhe hat. Sie wird von einer Weite zur andern an Pfähle bevestiget, welche in die Erde eingeschlagen sind. Der Raum den eine Kuh bey dem Freßtrog einnimmt, ist $2\frac{1}{2}$. Schuh, auf beeden Seiten ebenfalls mit einer Diehlen unterschieden, welche um einen Schuh über den Trog in die Höhe ragen muß, damit eine neben stehende fräßige Kuh, der andern nicht ihr Futter rauben oder sonst beschwerlich fallen möge.

Vor einer jeden Kuh muß gleich anfangs bey Erbauung des Stalles in die Mauer, ein Ring vest gemacht werden, an welchen eine Kette 3. Schuh lang befindlich, woran die Kuh, durch ein langes ledernes Hals-Band, das ebenfalls mit einem Ring versehen, und ihr nie vom Hals kommen darf, angehänget wird.

Man

Man muß darauf bedacht seyn, daß man dem Stall, durch die mit Drath verflochtene Fenster, genugsame Luft gebe, welches dem Vieh zur Gesundheit dienet. Seine Grösse ist nach der Stärke der Heerde eingerichtet.

Obschon das Viehhalten eine sehr einträgliche Sache ist, so muß die Landwirthin doch nicht mehr anstellen, als ihre Huth zu ernähren im Stand ist. Sie wird sich auch viel besser bey einer kleinen Heerde, guter ausgesuchter und wohl verpflegter Kühe befinden, als wenn sie eine noch halb so grosse Heerde schlechter oder übel versorgter Kühe hätte. Vier von jenen, werden so viel Milch, als sechse von diesen leztern geben.

Die Anzahl des Viehes nach dem Futter einzurichten.

Eine schöne, wohl gemachte Kuh, von welcher eine gute Art zu hoffen ist, muß lang geschoben seyn, einen mittelmäßigen Kopf haben, eine grosse Stirn, grosse lebhafte wohl hervor liegende Augen, schön ausgehöhlte Nasenlöcher, weisse Zähne, grosse stark behaarte Ohren, feine, glatte, braune und zierlich stehende Hörner, starke Schultern, ein breites plattes Creuz, breite und dicke Hüften, runde

Eigenschaft einer guten Kuh.

de Rippen, grossen Bauch, grosses Euter, dicke und lange Striche, kurze und dicke Füsse, breite Flechsen, langen und am Ende wohl behaarten Schwanz, kleine und helle Klauen und eine glatte dicke Haut mit kurzen und glänzenden Haaren, und in jeden Kinbacken 8. Zähne haben.

Was von der Milch aus der Farb zu urtheilen.

Aus ihrer Farb kan man ebenfalls auf den Ueberfluß der Milch ziemlich zuverläßig schliessen. Darum hat man die dunkelrothe am liebsten. Viele grosse Land-Güter, ja wohl ganz Flandern, hält deren keine andere und doch will man, daß die schwarzen Kühe die beste Milch geben sollen. Weise und graue Kühe sind am wenigsten geachtet, weil sie weder in der Milch noch in der Mastung anschlagen, obschon die weise, Milch in Ueberfluß giebt. Die Kühe welche einen herabhangenden Bauch haben, geben deren wenig, die gar zu fetten, fast gar nichts. Kühe, die stößig sind, beständig blöcken oder sonsten unverbesserliche Unarten an sich haben, muß man bald wegzubringen suchen.

Eine vorsichtige Landwirthin wird keine Kuh kaufen, welche weiter als 15. Meilen von ihrem Ort, hergetrieben worden, denn sie gewohnen die Veränderung der Luft, des

Wassers

Wassers und der Weide nicht leicht. Die aus der Nachbarschaft sind dergleichen Gefahr nicht unterworfen.

Man kan dem Horn-Vieh sein Alter an den Zähnen ansehen. Das Rindvieh hat vorn am untern Maul 8. Zähne, welche alle gesunde Kälber, wenn sie zur Welt kommen, mit sich bringen. Wenn nun ein Rindvieh seine 8. vordern Zähne noch voll hat, so ist es ein Merkmal, daß es noch jung sey. Mit zehen Monathen verliehret es die vordern Milch-Zähne, und mit 16. Monathen, die auf den Seiten. Es wachsen an deren Statt, andere. Mit 3. Jahren sind alle Zähne gleich und weis. Nach 3. Jahren beurtheilet man sein Alter, aus der Anzahl der Knoten oder Absätze, die sie an den Zähnen haben. Sie bekommen alle Jahr einen.

Ihr Alter wird an den Zähnen erkannt.

Die Zähne an dem Rindvieh zu betrachten machen manche viele Umstände ehe sie dazu kommen können. Manche nehmen das Vieh bey den Hörnern, andere bey dem ganzen Kopfe und was noch mehrere ungeschickte Griffe gemacht werden. Es braucht aber dieses alles nicht, und gehet sehr leicht an, dann man darf nur den Kopf des Viehes

Die Zähne an dem Rindvieh zu betrachten.

unter den rechten Arm nehmen und den Arm auf die Stirne nach dem Maul zu legen, und mit dem Daumen der rechten Hand greift man dem Vieh ins linke Nasenloch, mit dem Spizfinger aber auch zugleich ins rechte Nasenloch, denn kommt man mit der linken Hand darzu, und greift dem Vieh nach dem untern Maule, mit der rechten Hand aber erhebet man des Viehes Maul ein wenig und mit der linken Hand drucket oder ziehet man am Vieh das Untermaul von den Zähnen, so siehet man bald und auch ohne Gefahr, wie die Zähne beschaffen seyn. a)

Wie sie in dem Stall erhalten werden.

In der Zeit, wenn die Kühe den Stall hüten, hat eine jede in dem Freßtrog auf der Seite ein steinernes Tröglein mit Wasser. Diese steinerne Tröglein müssen rein gehalten werden. Ihr Futter kommt darneben zu liegen, und so können sie sich dessen zu aller Zeit bedienen. Diese sind den Kufen vorzuziehen, welche man ihnen, mit Wasser gefüllt, in den Stand, auf den Boden setzet. Sie tretten solche

a) Das Alter des Rindviehes kan man auch an den Hörnern leicht sehen und erfahren. Denn so viel Ringe es um das Horn hat, so alt ist es, dieweil es alle Jahr einen bekommt, welches für das gewisseste und sicherste Merkmal gehalten wird.

solche entweder mit den Füssen zu Schanden, oder werfen sie mit dem Kopf um und verschütten sie.

Gegen den Monath May, oder schon in den halben April treibet man die Kühe aus, wenn das Wetter nemlich dazu günstig ist. Doch ist es sehr nützlich daß sie nicht zu zeitlich ausgetrieben werden, sondern fein lange im Stalle können unterhalten werden, das wenige Gras, das die Kühe vor Johannis auf ihren Hutungen zu fressen bekommen, ist nicht viel werth und bringet den Nutzen nicht den Kühen, als solchen wol durch Aus- und Eintreiben Schaden geschiehet. An den Oertern wo reichlich Grasbringende Wälder, Brücher und andere gute und viel Gras habende Kühhütungen seyn, da kan das Austreiben der Kühe wol zeitlich geschehen. Zuvor ehe der Frühling anrückt, läßt man die Kühe fleißig striegeln, welches ihnen sehr nützlich ist. Es nimmt den Staub und Schmutz weg, sie haaren sich leichter, die Schweis-Löcher können sich besser öfnen und die Haut wird weich und dehnet sich aus. Wann sie ausgetrieben werden.

In den Gegenden, wo es grüne Weide hat, ist der Gebrauch, daß man das Küh-Vieh Tag und Nacht darauf gehen und bleiben

bleiben lässet. Das behaute Gras ist ihnen gut, frischt sie aus und macht, daß sie viel Milch geben und davon fett werden. Sie müssen aber bey dieser Weide einen Schatten haben, wo sie sich des Tags für den heissen Sonnen-Strahlen decken können, sonsten dauern sie nicht aus. Wenn daselbst kein Wasser ist, so muß man sie zur Tränke an einem Fluß treiben. Bey dieser Einrichtung werden sie auch auf der Weide gemolken. Es ist lustig anzusehen, wie eine Kuh nach der andern zum Melk-Stuhl kommt, ohne daß die Melk-Magd aufstehen und nach ihnen gehen darf.

Die freye Luft ist den Kühen sehr gesund, und ihr Aufenthalt auf der Weide, nutzet selbst dieser. In gewissen Oertern wird das Küh-Vieh in dem Pferch gethan, und wie die Schaafe eingezäumet, um die Aecker dadurch zu düngen. Hingegen wo die Weide mangelt, suchet man solche durch Kunst zu ersetzen. Man säet nemlich Wicken, Klee, Schnecken-Klee, Rüb-Saat und andere Kräuter, wovon man hernach, so viel als man täglich zum Futter nöthig hat, mähen, schneiden oder ausziehen lässet.

Dieses

Dieses bringt man nach Hauß und lässet es unweit von dem Küh-Stall, in die Gras-Kammer auf einen gepflasterten Boden, jedes besonders hinlegen, daß es in grössern Haufen, nicht übereinander erwärme.

Es wäre auch sehr gut, wenn man die Träber-Kufe in der Gras-Kammer hielte. Diese würde den Plaz wenig schmählern, weil man sie, mit einem Deckel zu decken und oben darauf dennoch Gras legen könnte, weil die Träber nicht eher gegeben werden, als bis das grüne Futter aufgezehrt ist.

Da der Mangel solches Strohes das zu Bändern für die Garben taugt, sich leicht ereignen kan, oder wo dieses auch nicht wäre, doch viel Zeit mit deren Verfertigung verlohren gehet, so kan eine gute Landwirthin auch hierinn eine Ersparnis einführen, wenn sie sich mit Seil-Bändern nach und nach versiehet, womit die Garben gebunden werden. Diese thun mehr als ein Jahr Dienste, wenn sie nur allemal, da der Stroh-Schaub für das Vieh zu Heckerling verschnitten oder untergestreuet wird, aussen vor dem Stall aufgehängt werden, daß sie austrocknen können. Man giebt sie dem Hirten über, der dafür stehen muß.

Das heimgebrachte Gras, wird dem Vieh des Morgens frühe, Mittags und Abends vorgegeben. Man richtet sich damit nach dem sie viel oder wenig auf der Weide finden. Denn sie gar davon zu lassen, wäre nicht rathsam, sollte es auch nur deswegen geschehen, daß sie in die frische Luft kommen.

Wenn man also Gras-Wachs in einem Baum-Garten hat, so kan man sie, nach ihrem Morgen-Futter, dahin auf die Weide thun und bis um 10. Uhr, da die Hitze zunimmt, darauf lassen, und hernach wieder nach Hauß treiben; doch daß man sie vorher, ehe sie in den Stall kommen tränke, wenn es nicht schon auf der Weide geschehen ist. Des Nachmittags um 3. Uhr, oder wenn es heis, noch etwas später, führet man sie wieder zur Tränke und läßt sie sodenn nochmals bis gegen den Abend weiden.

Dieses wäre also das Verhalten mit dem Vieh, wenn es auf die Weide gehet, wiewohl man darneben auch, wie gedacht, andere Arten grüner Gewächse, wie sie die Landes-Art giebt, gebrauchen kan. Eine gute Landwirthin muß sich alles zu nutzen wissen. Nur muß sie anfänglich beym Gebrauch des Grünen

nen Acht geben, daß die Kühe davon nicht zu sehr erhitzt werden, welches ihnen schädlich seyn, und sie mager machen würde, hätte man es damit bereits versehen, so muß sie ihnen gleich zu helfen suchen, und dürres Futter untermischen. Eben so muß man sie hernach wieder Stuffenweis und nach und nach an das dürre Futter gewöhnen.

Die Zeit, da die Kühe von der Weide weg und im Stall bleiben, ist so genau nicht zu bestimmen. Es kommt dabey auf einen späten Herbst oder frühen Winter an, gleichwie man bey zu Ende gehenden Winter darauf zu sehen hat, wie sich der Frühling anlässet. Es führen auch manche Gegenden hierinnen einen verschiedenen Gebrauch. In Flandern gehet sie von St. Andreas Tag an, und den ersten May wird das Vieh zum erstenmal ausgetrieben. Die Zeit, da das Vieh im Stall bleibt.

Während dieser Zeit, da es nicht mehr ausgetrieben wird, muß es auf folgende Art gehalten und ernähret werden.

Wenn man wegen einfallenden Regenwetters, mit den Kühen nicht mehr auf die Weide kan, weil sie die weichen Wiesen verderben, und alles Gras zu Boden tretten würden, so

läßt

läßt man sie in den Stall bleiben; sie müssen aber noch so lange mit frischem Futter versorgt werden, als es möglich ist und der Vorrath langen will; weil sie davon mehr und bessere Milch geben, als von dem dürren Futter.

Eine geschickte Landwirthin wird hier den, im Voraus besorgten Vorrath, von weissen Rüben, Steck-Rüben, weissen Kraut-Blättern, Dorschen und andern dergleichen Futter, wohl zu nutzen wissen. Von diesen Dingen wird den Kühen immer etwas unter das dürre Futter vermischt, und zu gewisser Zeit des Tages vorgegeben.

Vorsorge wegen der grünen Gewächse.

Wenn man fürchtet, daß frühe Kälte einfallen möchte, so muß man bedacht seyn, diese Feld-Früchte, und zwar die Rüben-Gewächse in die Erde zu graben, und mit der ausgegrabenen Erde zu bedecken, das Kraut aber leget man in den Hof oder in den Baum-Garten, auf einem Haufen, und decket ihn mit Wald-Streu wohl zu, welches aber nicht eher geschiehet als bis man den Schnee merkt. Bis dahin kan man das Kraut nach und nach abblättern und von seiner Stelle, auf einem andern Haufen legen. Man blättert nur dasjenige ab, was anfängt gelb zu werden,

und

und bringt es in den Stampf-Trog, wo es mit den Rüben klein gestampft, und hernach wie oberwehnt, den Kühen vorgegeben wird. Ehe dieser Fraß mit dem Stopf-Messer klein gemacht wird, muß er gewaschen und von aller Erde gereiniget seyn, sonsten schadet er den Kühen an der Gesundheit. Die gelben und weissen Rüben und die Dorschen müssen, ehe man sie in die Löcher thut, geplätzet werden, das ist, man schneidet oben das grüne, und zugleich etwas von der Rube weg, damit sie nicht auswachsen und abkräftig werden. Nachmals öfnet man diese Gruben, eine nach der andern, wie es nemlich der Gebrauch und die Noth erfordert, um das Vieh damit zu unterhalten. Derowegen soll man die Rüben-Gewächse nicht in einer einigen grossen, sondern in verschiedenen kleinen Gruben aufheben, damit der Vorrath weiter reiche. Auf solche Art, kan man das Küh-Vieh lange ernähren, daß es leibig bleibe, und viele Milch gebe. Noch besser bekommen sie aber dem Vieh, wenn sie gebrühet werden.

Gebrauch der Träber.

Wenn ein Meierhof, Landgut oder Pachterey, nicht weit von einem Bräu-Hauß ablieget, da man Träber haben kan, so unterlässet

set die Landwirthin nicht, ihren Kühen, diese süsse und nahrhafte Kost, manchmalen mit vorgemeldeten Futter untermischt vorzulegen, oder auch wohl nach aufgezehrtem grünen Vorrath damit allein zu füttern. Dieses muß aber mit Vorsicht geschehen, und ihnen nicht zu viel auf einmal gegeben werden.

Mit diesen Hülfs-Mitteln, welche der Landwirth anzuschaffen und seine Gesellin nützlich und räthlich anzuwenden hat, kan man nach Beschaffenheit des Landguts, und seiner Gründe, das grüne Futter für die Kühe, weit oder weniger in den Winter hinein erstrecken, auch manchmal den ganzen Winter damit auslangen und dadurch Milch und Butter von guter Eigenschaft bekommen.

Wenn aber dieser Vorrath erschöpfet ist, so muß ihn die sorgfältige Landwirthin auf folgende Art, mit allerley trockenen Futter zu ersetzen wissen, und dasselbe also vorgeben daß die Kühe

1) In der ersten Stunde des Tags, mit einer Portion Korn- oder Roggen-Stroh gefüttert.

2) Um 8. oder 9. Uhr aber, auf folgende Weise getränkt werden: gleich zu früh

wird

wird in dem Wasch-Hauß in einem Kessel so viel Wasser zugesetzt, daß es für die ganze Heerde zulange. In dieses Wasser thut man einen grossen Korb voll, klein geschnittenes Waitzen- oder Haber-Stroh und etwas weniges ausgepreßten Lein- oder Kohl-Saamen zu Pulver gemacht. Weiter kommt hinein eine Portion Mehl, von leichten Körnern der Roggen- Gersten- Wicken- Erbsen- und Bohnen-Frucht. Diese Mischung läßt man eine halbe Stunde kochen. Hernach wird sie aus dem Kessel in ein Faß, das getragen werden kan, und dazu gemacht ist, übergeschöpft, in den Stall gebracht, und in zwo Kufen, welche des Abends zuvor bis auf die Helfte mit frischem Wasser angefüllt worden, und hinter den Kühen in solcher Weite stehen müssen, daß man den Trank einer jeden gemächlich zubringen kan, so siedendheis als es ist ausgeschüttet umgerühret, und davon jeder Kuh ihr steinerner Trog im Bahren angefüllt.

3) Gegen Mittag giebt man einer jeden ein wenig ausgedroschenen Haber oder Getraid-Efterich ebenfalls in dieses steinerne Tröglein, und legt ihr hernach Korn- oder Haber-Stroh vor.

4) Gegen zwey Uhr nach Mittag, wenn sie dieses Futter verzehret, låsset man sie aus dem Stall heraus in den Hof, um ihnen auszumisten und ein frisches Lager zu machen.

5) Nachdeme ihnen wieder etwas weniges Futter in den Bahren gegeben worden, thut man sie wieder in den Stall, wohin sie wegen vorfindenden Futters gerne zuruck kehren werden.

6) Gegen 5. Uhr des Abends ist die Zeit, daß man sie abermals auf vorbeschriebene Art trånke, hernach legt man ihnen abermal Futter vor, so gut man es hat.

7) Endlich gehet die Landwirthin um 8. Uhr selbst in den Stall, siehet ihren Kůhen nach, und låßt ihnen das Abend-Futter, womit sie die Nacht durch auskommen můssen, in Grommet oder Heu reichen. Dieses letzte Tractament aber bekommen sie nur von der Zeit an, da man das důrre zu fůttern angefangen bis in den halben Merz.

Aufsicht auf dem Kůh-Stall.

Man muß kein Geflůg in den Vieh-Stållen dulten, denn die Federn sind dem Vieh sehr schådlich, auch die Schweine nicht in demselben herum laufen lassen, weil ihr Mist dem Horn-Vieh Krankheiten verursacht.

Die

Die Landwirthin muß wohl zusehen, daß das gebrühte grüne Futter nicht nach den Hafen schmecke, und man ihren Kühen kein stockendes, feuchtes, dumpfichtes, schmeckendes oder staubigtes Heu und Grommet füttere, sonsten sie es bald liegen lassen, oder die Husten bekommen. Auf das Futter.

Dieses wäre die Versorgung der Kühe, für den Sommer und Winter mit frischen und dürren Futter, worüber die Landwirthin gute Obacht zu tragen hat, wenn sie gute Kühe behalten und dieselben wohl nutzen will. Daneben muß sie auch fleißig bey dem Melken sich einfinden, denn die Milch das Hauptwerk bey dem Kühvieh ausmacht.

Jede Vieh-Magd hat ihren, mit eisernen Reifen versehenen Melk-Kübel, den sie täglich mit heissen Wasser abspühlet und reiniget. Daneben braucht sie auch einen Melk-Schämel. Findet sie, daß die Kuh ein besudeltes Euter hat, oder die Striche nicht sauber sind, so muß sie dieselben mit laulichten Wasser abwaschen. Die Mägde selbst müssen mit sauber gewaschenen Händen zum Melken gehen, und also der Kuh die Milch helfen abnehmen. Die Melken der Kühe.

gemolkene Milch gehöret sich, wenn sie von den Kühen abgemolken, bald in reine Gefässe entweder in hölzerne dazu gefertigte kleine Kübel, oder in thönerne grose Schüsseln oder Milchhäfen zu giesen, damit die Milch fein bald zum Auskühlen komme. Wenn dieses geschiehet, so wird sie so bald nicht sauer, sondern erhält sich viel länger auch wenn es Sommer ist, und läuft, wenn sie zum Feuer gebracht wird, nicht so bald zusammen. Die thönernen Gefässe sind viel besser als die hölzern, denn es dauret die Milch viel länger in einem thönern Gefässe, zumal wenn dasselbe glaßirt ist. Eine gute Flanderische Kuh, wenn man sie wohl wartet, kann des Tags zween Melk-Kübel voll Milch geben. Wenn der Melk-Kübel auf zwey Drittel voll ist, so wird er in die Milch-Kufe ausgeleert. Diese muß einen Deckel haben, damit unter dem Melken, keine Katz oder sonst etwas unreines hinein falle. In dieser Kufe wird nach vollbrachtem Melken, die Milch allemal zugleich in den Milch-Keller gebracht. Im Winter wird nur zweymal des Tags, nemlich des Morgens und Abends, gemolken. Im Sommer aber dreymal, nemlich Früh, Mittags und Abends.

Wenn

Wenn die Landwirthin die Kühe gut nutzen will, so muß sie dieselben nicht länger als 7. oder 8. Monath lang melken lassen, von der Zeit an zu rechnen, da sie geöchset hat. Denn da eine Kuh 9. Monath trägt, so ist billig, daß man sie 5. oder 6. Wochen in Ruhe lasse, damit sie die Milch zur Nahrung des Kalbes anwenden kan. Wiewohl man eine Kuh wohl länger fortmelken darf, wenn man sie nur auch dabey besser im Futter hält. Eine Kuh die nicht trächtig ist, wird fortgemolken, deswegen muß die Hausfrau ihr Register halten und fleißig anmerken, welche Kühe, und wenn sie besprungen worden. Damit sie wisse, wenn sie werffen und Kälber bringen, und gegen diese Zeit wachen lassen könne.

Zeit den Ochsen zu zulassen.

Welche Jahrszeit die bequemste und beste da man den Ochsen zu der Kuhe lassen soll ist nicht gewiß zu bestimmen, und ist solches am besten an der leztern ihrem Bezeigen zu erkennen. Wenn sie hizig wird, blöcket, unruhig thut, auf andere Kühe springt, oder sie auf sich springen lässet, denn ist die rechte Zeit. Doch weil wol die absonderliche und meiste Säug- Kälberzeit zwischen Mariä Lichtmeß und Mariä Verkündigung ist, so

folget denn daraus daß auch die meisten Kühe in May und Junio zu welcher Zeit die Heerden auf Hutungen gehen, zukommen müssen. Denn es gehet eine Kuhe wie iedermann bekannt, 40. Wochen mit dem Kalb beschweret. Doch findet man das ganze Jahr hindurch, absonderlich in vornehmer Leute Küchen, Kalbfleisch, woraus nothwendig folget daß die Kühe das ganze Jahr hindurch rindern und Kälber ziehen. Man läst sie auch gerne gegen das Ende des Julii oder im Anfang des Augusts belegen, damit man zur Zeit des hervorstehenden Grases, Kälber bekommen möge. Da also viel daran gelegen ist, daß sie zu rechter Zeit empfangen, und gleichwohl sich zutragen könnte, daß die Kuh sich nicht dazu anschicken wollte, so darf man ihr nur ein Seidlein starkes Bier, oder ein halb Seidel Brandwein oder Wein einschütten und eine halbe Stunde hernach den Ochsen zu ihr lassen. Doch bleibt der Beleg lieber, wenn sie ihm aus freyen Triebe begehret. Fette Kühe empfangen nicht leicht.

Kühe bekommen selten in einen Jahr 2. Kälber.

Daß eine Kuh manches Jahr zugleich zwey Kälber ziehet, geschiehet selten. Wenn es sich aber einmal zuträgt, so hat es damit

eben

eben die Bewandniß wie bey denen Schaafen, welche auf einmal zwey Lämmer ziehen. Wie es nun einem Mutterschaafe zu viel ist, zwey Lämmer allein zu saugen, und man das Lamm zu einem andern Schaaf bringen muß, dem das Lamm abgegangen oder welches etwann verworfen hat, oder man das Schaaf ganz allein sperren und mit guten Futter reichlich versorgen muß; so muß es auch mit einer solchen Kuh gemacht werden, wo was brauchbares aus den Kälbern werden soll.

So lange die Kuh trächtig, muß der Hirt sorgfältig verhüten, daß sie nicht unbändig thue, über Hecken oder Gräben springe und also vor der Zeit werffe.

Ein Monath vorher, muß man sie besonders gut in der Kost halten.

Wenn die Zeit zum Werffen herannahet, muß man die Kuh besonders stellen, damit die andern sie nicht beunruhigen können. Man lauft Gefahr, die Kuh mit dem Kalb zu verliehren, wenn man nicht fleißig wachen lässet, damit man bey dem Werffen zugegen seyn könne, denn es kan die Mutter der Kuh mit

samt dem Kalb heraus gehen, zuweilen gehen gar die Eingeweide mit. Ein gleiches geschiehet auch manchmal, wenn die Kuh schon gekälbert hat. Diesem Zufall zu begegnen, muß man das Stroh-Lager unter den hintern Füssen aufschütteln und erhöhen lassen. Wenn sich dieser Vorsicht ungeachtet zutrüge, daß die Kuh sich dergestalt ausleeren sollte, so muß man unverweilt dem Stall-Knecht jemand andern hohlen lassen, um ihr zu helfen. Denn wenn die Gebährmutter zu sehr von der Kuhe austritt und kalt wird, oder es kommt etwas unreines vom Miste daran; so wird die Kuh weil es hernach innerlich zu faulen anfängt, davon zu schanden. Wenn aber nur gute Aufsicht auf solche Kühe gehabt wird, so können sie erhalten werden. Denn es kan mit Bähen die Gebährmutter wieder in ihren Ort gebracht werden. Das Bähen geschiehet auf folgende Art, es wird entweder ein alt leinen Tuch in laues Wasser getaucht, (zu warm muß es auch nicht seyn) oder es wird rohes Garn statt des Tuches genommen und mit solchen die ausgetrettene Gebährmutter gebähet und gewärmet, wenn nun dieses gethan wird, so tritt dieselbe auch wieder zuruck. Gartenheil dörren auch

man-

manche, reiben solchen ganz klein und streuen denselben darauf. Noch eins, es legt sich bey solchem Zufall, eine Person, der Kuh, welcher die Gebährmutter ausgetretten, über den Leib auf dem Rucken queer über, welche Belästigung denn verursacht, daß die Gebährmutter wieder zuruck tritt; zumal wenn die Kuh vorn mit den Vorderfüssen nicht hoch, sondern niedrig, hingegen mit den Hinterbeinen fein hoch auf dem Miste oder Strohlager stehet. Wenn die Landwirthin merket, daß die Kuh solchen Zufall öfters bekommt, so ist es am besten, wenn sie solche wegzubringen und zu verkauffen trachtet. Wenn das Kalb verkehrt kommt, muß sie es wenden, und in die rechte Lage bringen.

Die Nachgeburt muß man gleich wegthun, denn wenn die Kuh sie fressen sollte, so würde sie davon umkommen, oder so mager werden, daß man sie durch kein Mittel in der Welt wieder leibig machen könnte, diese zu bekommen, muß man fortfahren, sie nachdem sie schon vom Kalb entledigt ist, ferner gut zu pflegen, wann es auch etliche Stunden antreffen sollte, bis diese von ihr kommt.

Man giebt der Kuh, die gekälbert hat, einige Kraft-Suppen, welche sie erwärmen und stärken. Wenn sie sich nicht bald oder genugsam leeret, so ist das beste Mittel, ein wenig klein gehacktes Laub vom Seven-Baum, in ihr Tränkig gethan, oder mit einer Hand voll Weitzen vermischt zu fressen gegeben.

Mit einer Kälberkuh muß man 8. Tage lang, etwas mehr Mühe haben. Von dem Kalb werde ich an seinem Ort reden.

In manchen Ländern läßt man das Kalb an seiner Mutter saugen, weil es davon stärker wird. Wenn dieses auch in Flandern gebräuchlich wäre, und man sie nur 2. Monath saugen liesse, so würden die Kälber grösser und stärker werden. Dieses würde auch geschehen, wenn man genug Milch hätte, oder weit von Städten wohnete, daß man sie nicht täglich zu Geld machen könnte, oder auch, wenn man keine Kost daraus zu machen wüßte. Da aber dieses alles, in der Gegend, wo ich schreibe, wegfället, so muß bey dem gegenseitigen Verfahren gewiß ein Nutzen seyn.

Wer

Wer sich ein Vergnügen und Ehre daraus macht daß er grose, starke und kostbare Säug-kälber habe, derselbe darf nur wenn er an einem guten und viel Gras bringenden Orte wohnet, einen gewissen guten Grashabenden Garten absondern, und in demselben etliche der besten Kühe thun, daß solche darinnen das schöne und gute Gras nach eigenen Willen genugsam und reichlich abfressen können. Ueberdem darf man vor dieselben noch täglich gute Suppen von groben Mehle, Kleyen, Trebern und Brandweingespühle zutragen lassen. Man könnte auch zugleich in dem Garten ein gesundes reines frisches Quell-Wasser leiten zum Tränken und einen Ort zu einen angespannten Wasser zur Abkühlung wenn die Bremsen und Fliegen bey groser Hitze des Sommers das Vieh plagen, worein die Kühe alsdenn tretten könnten, anordnen. Sollte aber kalt Regenwetter einfallen, so wäre eine Hütte von Brettern worein sich die Kühe verbergen könnten, zu bauen nöthig. Diese Kühe würden nicht nur viele Milch geben, sondern wenn sie kalbeten, so würden die Säugkälber auch gut wachsen; sie würden viel zu saugen haben und könnten auch zugleich mit der Kuh fressen lernen.

Wie man gute Kälber aufziehen kann.

Und wenn man diese Kälber, so lange sie wollen, saugen lassen wollte, so würden es gewiß Kälber am Sugeseyn, welche man hier zu Lande selten, oder gar nicht gesehen hätte, das Kalb würde auch daher so weit im Preise zu bringen seyn, daß es allein so viel als die Kuh gelte.

Wie lang eine Kuh zur Zucht taugt.

Eine Kuh kan bis in das zehende Jahr noch tragen, und zwar alle Jahr. Es ist der Landwirthin nicht rathsam, sie länger zu behalten, denn wenn sie drüber hinaus gehet, so nehmen ihre guten Eigenschaften ab. Besser ist es wenn man sie alsdenn trächtig verkauft, oder etliche Monath nicht melken läßt und hernach zum Verkauf oder zum Mezeln mästet.

Angehenden Kühen, tragenden Kalben, Erstlingen welche das erste Kalb bringen denselben muß man besonders währender Tragbarkeit mit guten Futter, wenn dieselben starke, gedeyliche und viel Milch gebende Kühe werden sollen, zu Hülfe kommen. Bekommt ein Erstling bey dem ersten Kalbe einen guten Milch Zugang: so wird es nicht allein ein starkes Kalb bringen, sondern es wird auch

auch eine gute und viel Milch gebende Kuh werden.

Und dieses ist es alles, was ich von den Kühen zu sagen, mir vorgenommen hatte. Nun wollen wir auch sehen, was für Nutzen eine kluge Landwirthin sich von dem Zucht-Vieh verschaffen könne.

Zweyter Absaz.

Von dem Zucht- oder müßigen Vieh.

Man begreifet darunter die Mutter-Kälber, bis sie ausgewachsen sind, und unter die Kühe gehören; die jungen Stiere, bis auf die Zeit da sie gebraucht werden, und die verschnittene Rinder, bis sie zur Mast eingestellt werden, welches bey uns vor dem vierten Jahr, in andern Ländern aber, wo sie ziehen müssen, nicht vor dem 8. oder 10. Jahr geschiehet.

Für dieses Vieh hat man einen besondern Stall, der aber an dem Kühstall, der Bequemlichkeit wegen anstösset. Ihr Stall besonders.

Die Haußwirthin muß zur Nach-Zucht für ihren Stall die schönsten Kälber, die von ihren Auswahl desselben.

ren besten Kühen fallen, aussuchen, und hierinnen denenjenigen, die von Monath Merz bis zum Junii gefallen den Vorzug geben, die andern aber zum feist machen, oder zum Verkauf bestimmen.

Die Kälber müssen bald, die man zur Zucht haben will, wenn sie etliche Tage alt seyn, betrachtet werden. Man merket ob sie stark an Knochen seyn, gestreckt an Leibe, munter von Natur und muthig in Stalle herum springen, ob sie feine kleine Köpfe und hohe Augen haben, ob der Schwanz fein lang und biß auf die Knie reichet. Absonderlich aber muß man sie sachte auf dem Rücken legen, und den Nabel begreifen, ob er weich oder hart ist. Ist er hart, und hat einen Strunk, welcher sich nicht fortschiebet, sondern in dem Leib eingehet, so taugen dieselben Kälber, es mögen Kuh- oder Ochsen-Kälber seyn, zur Zucht nicht, und erhalten sich nicht, weil die harte strunkichte Nabelnerve bis in die innwendigen Theile des Leibes eingehet.

Einige wollen, die Kälber der dritten, vierten oder fünften Zucht, wären zum Aufziehen die besten. Allein wir sehen die Haußmütter hier

Hier in Flandern täglich Kälber der ersten und zweyten Zucht auswählen, von schönen jungen Kühen, die nicht von erlangten Alter, der zwey Jahre geritten worden.

Eine der besten Quelle des Nutzens, einer Landwirthin ist, wenn sie geschickt ist, viel Zucht-Vieh zu halten.

So bald das Kalb gebohren, muß man es von der Mutter weg, und in dem Kälber-Stall thun, *) wo der Bahren 1½. Schuh breit ist. Absetzen der Kälber.

---

*) Dieses ist an den Orte und in der Gegend, wo der Herr Verfasser dieser Schrift sich aufhält, gewöhnlich wie aus pag. 136. zu ersehen. Sonst ist fast an den mehresten Orten gebräuchlich, daß man ein Kalb wenigstens drey Wochen lang an der Kuh saugen läst, und alsdann hat man nicht nöthig ein Monat lang dem Kalbe, Muttermilch mit lauen Wasser vermengt zu geben. Ja es hat gewiß zur Erlangung starken jungen Viehes seinen guten Nutzen, wenn die Kälber länger als drey Wochen saugen und die Milch von der Kuh geniesen mögen, wie ich oben p. 137. angezeigt habe. Es hat über dies, daß die Kälber fein stark werden, auch noch den Vortheil, daß sich hernach die Kälber nicht so schwer entwöhnen, denn wenn sie lange saugen, so fressen selbige manchmal aus Vorwiz etwas mit

ist. Man hängt es daselbst an einen Strick um den Hals, der aber so geknüpft seyn muß, daß sich das Kalb nicht erhängen noch ein Kalb das andere erlangen kan, sonst säugen sie sich einander, und thun sich Schaden.

Ihre Kost. Ein Monath nähret man es mit seiner Mutter-Milch, worunter ein Drittel laulichtes Wasser kommt. Dieses geschiehet des Tags dreymal. Die folgende 6. Monath hindurch wird es mit gekochten Mehlsuppen, worunter kleine Milch kommt, des Tags zweymal gefüttert. Man gewöhnet es darneben an, ein wenig Gras, so wie man es den Kühen giebt, zu essen, und reicht ihnen zuweilen ein paar Hand voll Habern in Halmen.

Wenn

---

von dem Futter das die Kuh zu fressen bekommt, auch versuchen sie von dem Trank, so die Kuh empfängt zu trinken. Wenn denn das Kalb abgesondert wird, so gewöhnt es sich leichter an das Futter. Wenn sie nun ihre gehörige und nöthige Zeit gesogen haben, mögen sie von der Kuh in ihren Ort zum entwöhnen der Milch weggenommen werden. Es mag nun Vor oder Nachmittage, Neu oder Vollmond, ein glücklicher oder unglücklicher Tag im Kalender seyn.

Die entwöhnten Kälber zum Fressen des Futters zu gewöhnen.

Wenn die Kälber zum entwöhnen von den Kühen genommen worden, so muß man zu Anfange solchen mit der Hand dann und wann einen Bissen gesalzen Brod einstecken, auch die Hand in Salzwasser eintunken und damit dem Kalbe ins Maul streichen. Denn davon bekommen die Kälber einen andern Geschmack, anstatt des Milchgeschmacks. Weil aber dieses nicht hinreichend, sondern daran gelegen ist daß auch angebundene Kälber zeitlich in das rauhe Futter gebracht werden; so muß man statt des Brodes, von einer Habergarben einen Büschel Haberähren nehmen und solche mit der Hand dem Kalbe ins Maul bringen. Man thut auch im Anfang ein wenig gesalzen Wasser in ein schlecht thönern Geschirr giesen und läst das Kalb mit dem Maul hineinfahren, von solchen lernet ein angebunden Kalb auch saufen: oder man hält die Hand in gedachtes Wasser, wenn nun das Kalb an der Hand saugen will, so ziehet es vom gesalzenen Wasser etwas mit zu sich. Nach diesem muß man weitere Versuche machen, zu fressen legt man alsdenn den Kälbern in den Bahren was weniges von dem allerbesten Heu und ungedroschenen Haber, und läst die

Aehren des Habers hervorgehen. Ferner macht man von dem besten Stroh das nicht dümpficht ist recht kleine Siede oder Heckerling und menget etwas reine Haberkörner darunter. Zum Getränke hält man sodenn in einen Gefäß alle Tage, nämlich früh Morgens, Mittags und Abends demselben recht rein Wasser vor, und zwar so lange bis ein iedes Kalb mit dem Maule darein tunket und endlich kennen lernet, daß es ein Trunk ihnen vor den Durst ist.

Man kan sie auch wohl, nach dem dritten Monath ihres Alters, in die freye Luft und in den Baum-Garten, auf das Gras laufen lassen. Sollte alda für sie nichts zu fressen seyn, so kan man ihnen, anderwärts abgeschnittenes Gras auf dem Boden streuen, bis man sie Abends wieder nach dem Stall holet, wo sie ihren Trunk fertig finden. Hernach bindet man sie an, macht den Stall zu, und wirft ihnen Grommet vor.

Wenn die größte Hitze des Sommers vorbey ist und man die Kühe wieder auf die Wiesen weiden lässet, so treibet man die Zucht-Kälber in einer besondern Heerde, mit dem übrigen

gen Vieh nach, von einem Ochsen-Knecht begleitet, der auf sie Acht hat.

Der Hirt ist für eine Landwirthschaft eine viel zu wichtige Person, als daß man mit einem schlechten zufrieden seyn sollte. Es können durch seine Ungeschicklichkeit manche Zufälle bey der Heerde in und ausser dem Stall vorgehen, die den Herrn oder seinen Nachbarn in Schaden setzen. Es ist also besser, wenn man zu diesen Amt, einen bereits ausgewachsenen Kerl, als einen Knaben nimmt, der keine Stärke und kein Nachdenken hat, der nicht im Stand ist, die Wichtigkeit der Befehle seiner Frauen einzusehen, und sie zu befolgen. Wenn er einen Nutzen geben soll, so muß er nicht lange schlaffen, eine Stärke haben, seiner Herrschaft geneigt, eyfrig in seiner Arbeit und bey dem Vieh, sowohl auf dem Feld als im Stall vorsichtig seyn. Denn über den Schaden, den er stiftet, wenn er die Heerde in der Weide mit einemmal allzuweit vorwärts gehen, oder dieselbe zum Nachtheil der Nachbarn auf ihren Fluren weiden lässet, welches ihm seine Herrschaft verbieten muß, sezt er dieselbe, noch einer andern Gefahr blos, wenn es zu viel von dem Klee oder Schnecken-Klee

geniesset, besonders bey starkem Wind oder wenn es sehr feucht und naß ist. Wenn er dieses bemerkt, muß er gleich die Weide verändern, und lieber, um die Heerde aufzuhalten, auf einen schon abgeweideten Boden treiben, und daselbst die Zeit erwarten, die zum Eintreiben bestimmt ist.

Wie das Zucht-Vieh weiter zu halten.

Mit dem Austreiben des jungen Viehes, wird so lange fortgefahren, als die grosse Heerde ausgetrieben wird. Und da muß man es noch alle Tage, eine ziemliche Zeit in dem zugemachten Hof herum laufen lassen. Man wirft ihm hie und da etwas vom dürren Futter und Getraidt-Abfall hin.

Die Landwirthin fähret bey demselben mit der oben beschriebenen Kost, den ganzen Winter durch fort, ausser, daß sie ihm statt des mit Milch angerührten Mehls, ein wenig geschrottenes Korn mit warmen Wasser angefeuchtet und mit Leinkuchen-Pulver vermischt giebt.

Zucht-Vieh einjährig.

Hernach, wenn man im Frühling mit den Kälbern wieder auf die Weide kommt, und sie bald ein Jahr alt sind, so kriegen sie das blosse Wasser und eben die Kost, wie die übri-

ge Heerde, mit welcher sie denn fortan zugleich auf die Weide gehen.

Damit nichts unnützlich verlohren gehe, so kan man das Gras von den Pferden, welches sie, wenn ihnen dergleichen aufgestekt wird, herabreissen, und nur verwüsten würden, auch dem Zucht-Vieh vorlegen.

Zweyjähriges.

In dem zweyten Winter und bis es zu dem Alter gelanget, da man es in die Mast zu stellen pflegt, ist es genug, wenn man ihnen in dem Stall früh und abends dürres Futter giebt, und die übrige Zeit in dem Hof herum laufen lässet, welches ihnen sehr gesund ist. Ihr Aufenthalt auf dem Mist, den sie gerne scharren, bekommt ihnen ebenfalls sehr wohl.

Auswahl der Mutter-Kälber.

Die Landwirthin suchet unter diesem Zucht-Vieh, die schönsten Mutter-Kälber, die von ihren besten Kühen gefallen, aus, und trachtet deren Art als eine grosse Kostbarkeit zu erhalten. An der Farbe der Kälber ist eben nicht viel gelegen, wenn sonst dieselben nur fein stark, gesund und frühzeitig gekommen sind. Es kommt mit der Farbe nur auf die Liebhaber oder auf die Einbildung an. Und da-

mit aus ihnen schöne und gute Kühe werden mögen, so lässet sie dieselben vor Ausgang der zwey Jahre nicht bespringen. Dann sie sonst nicht mehr wachsen und nur kleine unansehnliche Kälber tragen. Es haben auch die zu iung gerinderte Kühe selten Milch, und muß man sie nach dem Kalbe meist ohne Melken stehen lassen, damit sie sich wieder in etwas erholen, wachsen und noch etwas stärker werden können. Und ob man auch dieses mit solchen vornimmt; so bleiben sie dennoch meistens schwache und verdorbene Küh. Wenn man aber solche noch zu einer rechten Kuh aufbringen will, so muß man ihnen recht gut Futter reichen, und sie unter die Küh im Stall ziehen, selbige ohne zu rindern verhalten, und alles gute Gras-Futter und Gebrühe, als wie die Kühe, welche Kälber und Milch bringen, bekommen, mit geniessen lassen. Damit geschiehet denselben der beste Nachsaz des zuruckgebliebenen Wachsthums.

In den Orten, wo man mit den Käsen einen grossen Handel treibt, ziehet man wenig Vieh auf. Man lässet die Milch-Kühe, so lange gehen als man kan, weil man von ihnen den größten Nuzen zu erwarten hat.

Drit-

Dritter Absaz.

Von dem Heerd-Ochsen.

Man siehet leicht ein, wie nützlich der Heerd-Ochs einer wohl eingerichteten Wirthschaft sey; nicht allein für den eigenen Gebrauch, sondern auch wegen des Vortheils, den er, wegen der Kühe der anliegenden Gegend, seinem Herrn einbringt, und die man alle, um besprungen zu werden, herbey führen wird, wenn er anders schön und guter Art ist. Er bezahlt also sein Futter wohl. Derohalben darf man sich die Mühe nicht dauern lassen, unter den Rinds-Kälbern das beste und schönste und das so am meisten verspricht, darzu auszusuchen.

Nach Verlauf von 6. bis 7. Monathen, wenn die größte Hitze vorbey, läßt man die übrigen verschneiden. Man wählet dazu eine stille Zeit und einen guten Wind. Zu kalt und zu warm Wetter, ist gleich schädlich, zu dieser Arbeit. Man giebt ihnen diesen Tag wenig zu essen und gar nichts zu trinken, die folgenden Tage aber nicht viel. Man kan sie auch älter schneiden, aber je jünger sie sind, Verschneiden der Kälber.

 desto

desto besser gehet es von statten und desto feinere Ochsen werden daraus.

Wenn der Heerd-Ochs 3. oder 4. Jahr alt ist, und also ausgedienet hat, läßt man ihn auch schneiden und hernach mästen.

Zu dieser gefährlichen Arbeit muß man einen geschickten Mann haben.

Wenn der Heerd-Ochs von seinem Schnitt geheilet ist, treibt man ihn mit dem andern Vieh aus, davon wird sein Fleisch zärter und er schicket sich besser zur Mastung an.

Also darf man nur alle Jahr, von den jungen Stieren, einen zum Heerd-Ochsen behalten, damit man einen Nachwuchs habe. Hat man aber überflüßige gute Weide, so kan man deren mehrere aufziehen und nach Verlauf eines Jahrs die überflüßigen verkaufen. Sonsten ist nicht viel an ihnen zu gewinnen, und man fähret mit der Ochsen-Zucht viel besser.

Bey der Auswahl des Heerd-Ochsens finden fast alle Eigenschaften statt, die wir von einer schönen Kuh gefordert haben. Er muß

wohl

wohl lang seyn, breite und veste Lenden haben, stark von Gliedern seyn, trotzigen Ansehens von flacher Stirne, kleinen Kopf, mit kurzen schwarzen Hörnern, dicken und fleischigten Hals und engen Bauch. Man hat bemerket, daß die von rother und rothbräunlichter Farbe gemeiniglich die lebhaftesten und stärksten seyen. Wenn sie sich beliebt zu machen wissen, darf man sie mit 18. Monathen springen lassen. Sie müssen einen Stall für sich haben und mit einer stärkern Kette angehängt seyn, auch statt des ledern Riemens eine Kette um den Hals haben. Sie geniessen mit den Kühen gleiche Kost, ausser, wenn sie Dienste thun, giebt man ihnen etwas Haber. Es mag auch dem Stammochsen manchmal auf das Futter gar etwas Salz aufgestreuet werden, damit solcher destomehr Kraft und Tüchtigkeit zum Springen, wenn die Kühe rindern, erhalte. Denn wo dem Stammochsen nicht gute Pflege geschiehet, so wird er auch unter einer grosen Heerde Kühe nicht tüchtig genug seyn. Es kann auch gar leicht der beste Heerd-Ochse damit verdorben werden, wenn er in einem Tage mehr denn eine Kuh zu beschicken hat. Wo das ordentlich gehalten wird, da dauert ein

Heerdochse viele Jahre bey den Kühen, wo aber dieses nicht ist, so wird oftmalen nicht ein Jahr lang ein sonst gar iunger und starker Stammochse dauern. Sie sind gut für zwey Jahr, können aber vier Jahr dienen.

Vierter Absaz.

Von der Mast des Horn-Viehes.

Von der Kälber-Mast.

Nachdeme bisher von der Unterhaltung des Zucht-Viehes gehandelt worden, so müssen wir nun die Landwirthin unterrichten, wie sie aus dessen Mast guten Vortheil ziehen könne. Wir machen mit dem Kalb den Anfang.

Einstellung der Mast-Kälber.

Der Kälber-Stall muß besonders, doch in der Nähe des Küh-Stalls seyn. Darinnen so viele Stände sind, als man Kälber mästen will. Zu mehrerer Bequemlichkeit werden diese Stände, bis auf 4. Schuh hoch und 5. Schuh tief an den Seiten mit Brettern verschlagen. Ihre Breite ist $2\frac{1}{2}$. Schuh, und mit einer Thüre beschlossen. An einer der Seiten-Wände ist ein Loch, in welchem das

das Kalb an einem Strick hängt, wobey acht zu geben, daß es sich nicht an dem Stricke erwürgen, auch nicht zu kurz, damit es sich legen kan. Es muß einen Maul-Korb anhaben, der über den Kopf bevestiget wird. Sonst wird es seine Streu fressen, und dieses ist ihm schädlich.

In 8. Tagen auf das längste, giebt man ihm eine frische Streu. Das Aug der Landwirthin macht das Kalb feist, derohalben muß sie fleißig zusehen, daß ihren Kälbern nichts abgehe und sie muß allezeit zugegen seyn, wenn sie gefüttert werden. Ihre Wart.

Schon in aller Frühe läßt sie in einen küpffernen Kessel laulichtes Wasser in den Stall, da die Mägde melken, tragen und zu einem Drittel Wasser, zwey Drittel warme Milch thun. Diese Mischung wird den Mast-Kälbern, 3. Wochen oder ein Monath lang gegeben, aber nicht bis zur Sättigung. Sie nehmen von dieser gebrochenen Milch besser zu, als wenn man sie ihnen pur giebt. Werden auch davon weniger erhitzt.

Nach dieser Zeit, bekommen sie unter eine Maas, gewärmten Wassers, einen kleinen

Kessel voll Milch, womit man sie des Winters zweymal des Tags, bis zur Sättigung tränkt, im Sommer aber dreymal. Wenn man gewahr wird, daß sie davon erhitzt werden, so muß man in diesen ihren Getränk, ein glühendes Eisen ablöschen oder dasselbe stählen und etwas mehr Wasser unter die Milch giessen, bis sie wieder abgekühlt sind. Mit dieser Pflege, fähret man 10. oder auf das höchste 12. Wochen fort, und verkauft es sodann bey der besten Gelegenheit.

Einige geben ihren Mast-Kälbern gerieben Brod mit Milch vermischt, aber ihr Fleisch, wird niemals weis, noch zärtlich an Geschmack.

Welche zur Mast genommen werden.

Zur Mast werden die schönsten Kälber, nachdem man zuvor die zur Zucht ausgesucht, genommen. Kleine Kälber, welche wenig zu versprechen scheinen, verkauft man lieber nnd schaft dafür grössere zur Mastung an, indeme jene in der Mast eben so grosse Mühe und Kosten machen, und doch weit geringer verkauft werden können.

Nutzen von der Mast des Viehes.

In solchen Gegenden, wo Weide genug, hingegen Heu und Grommet rar ist, thut man

man besser und handelt vortheilhafter, wenn man sich auf die Kälber-Mast legt, und viele Kühe hält, als wenn man sich mit der Ochsen-Mast abgiebt, welche eine beständige Nach-Zucht von müßigen Vieh erfordert, deren Unterhalt, für die lange Zeit, die zu ihrer Mast erfordert wird, sehr kostbar fället, und die Fütterung aufzehret. Da man aber auf grossen Land-Gütern, die Mästung des grossen Rind-Viehes, sowohl für das Haushalten als zum Verkauf, nicht umgehen kan, so will ich hier die Art beschreiben, wie man damit verfähret.

Fünfter Absaz.

Von der Ochsen-Mast.

Zu dieser muß man gleichfalls einen besondern Stall haben, der wenigstens 15. Schuh tief und so lang sey, daß die Anzahl Ochsen, welche man jährlich mästet, Plaz darinnen finde, und warm stehen könne. *Beschaffenheit des Stalles zum mästen.*

Die beste Einrichtung derselben ist folgende: Der Futter-Bahren soll 2. Schuh tief und im Grund vorwarts etwas abhängend gepflastert seyn. Die Vorwand des Trogs kan

senk-

senkrecht auf diesen Pflaster stehen; und wird aus einer eichenen Diehlen gemacht, welche durch den Stall der Länge nach gehet, und an beeden Enden in den Seiten-Mauern des Stalles, eingelassen ist. In der Mitte wird diese Diehlen-Wand, auf 1. oder 2. Trag-Hölzer von Eichen gesezt, die in den Boden des Stalls bevestiget stehen. An dieser Diehle sind eiserne Ringe, 4. Schuh weit von einander eingeschlagen, in welche 3. Fuß lange Ketten, angemachet werden, womit die Ochsen am Halse angehängt sind. Dieser Bahren ruhet auf einer 2. Schuh hohen Fuß-Mauer über dem Boden. In dieser Mauer sind auf einer Seite der Ochsen-Stände, und also auch in einer Weite von 4. Schuhen von einander Tränktröge angebracht, die auf Krag-Steinen, welche unten aus der Fußmauer hervor stechen, ruhen und halb in die Mauer eingelassen sind. In einen solchen Tränk Trog müssen wenigstens 10. Maas Wasser gehen. Oben bekommen sie eine Ausladung oder Einfassung welche sie zusammen hält und auch dazu dienet, daß man das Getränk leichter einschütten, und der Ochs bequemer daraus trinken kan. Diese Tröge müssen von Zeit zu Zeit gereiniget werden, damit der Trank darinnen nicht versäure.

Ueber

Ueber den Freß-Bahren, 5. Schuh von dem Boden, wird eine Rauf angemacht, welche breit genug seyn, und mit ihrem Obertheil vorwärts gegen den Ochsen zu sich neigen muß.

Eine gute Anstalt ist es auch, wenn man hinter denen Ochsen, unter dem Stall-Boden, eine ziemliche Rinne ausmauern lässet, durch welche der Urin derselben hinaus in die Mist-Stätte laufet. Auf solche Art wird der Stall reinlich gehalten und der Mist kan zum Nutzen der Wirthschaft, mittels dieser Feuchtigkeit, besser zusammen faulen. In diesen Dingen muß der Haußwirth sehr sorgfältig seyn, und sich auf alle mögliche Art Mist zu verschaffen suchen. Wie denn auch die Abtritte des Gesindes so anzulegen sind, daß der daselbst sich sammlende Mist, mit dem übrigen aufgeladen und auf Felder und Wiesen verführet werden kan.

Da die Landwirthin wol weiß, daß etwas alte Ochsen, sehr schwer, feist zu machen sind, so muß sie die Ochsen, wenn sie 4. Jahr erreichet, gleich in die Mast nehmen, denn mit dieser Zeit hören sie auf zu wachsen. So bald man

Das zur Mast tüchtige Alter.

man nicht mehr austreibet, muß damit der Anfang gemacht werden.

Verschiedene Arten die Ochsen zu mästen.

Auf was Art und mit was für Futter die Mastochsen fett gemachet werden, geschiehet auf verschiedene Weise. Erstens ist wol das Getraide, wenn man solches dem Mastvieh geschrooten giebt, das allerbeste, wovon solches fett wird. Dieses kan nun von allen Sorten Getraide genommen werden, denn ie besser es ist, ie besser wird der Schroot, und desto mehr giebt derselbe denen Ochsen Kraft und Trieb zum rechten fett werden. Nächst dem Getraidschroote ist das Spühlicht vom Brandwein das Beste, denn dasselbe hat eine starke Fettigkeit vom Mehl in sich. Man kan den Mastochsen damit den Heckerling anmengen, auch kan man die Ochsen es saufen lassen. Ferner sind auch die Träber von dem Bier zum mästen der Ochsen diensam, zumal wenn es weizene sind. Die Ochsen fressen solche sehr gern ganz allein, wenn sie deren gewohnt worden, auch kan man solche unter den Heckerling, nachdem man will, viel oder wenig mengen; nur ist in acht zu nehmen, daß die Träber, auch das Brandweinspühlicht nicht in den Gruben, Tonnen oder

gar

gar in den Krippen übelriechend, madig oder sauer werden. Möhren (gelbe Rüben) und absonderlich Kohlrüben sind auch eine gute Mastung vor Ochsen, wenn man derselben genugsam haben kann. Man muß aber weder die Möhren noch Kohlrüben, so unrein als sie aus den Acker kommen, den Ochsen geben, sondern sie werden vorher rein abgewaschen und hernach mit Stampfeissen klein gestossen und unter den Heckerling gemenget. Je dicker man aber solche anmenget, ie kräftiger und nahrhafter ist das Futter. Eicheln wann solche gut gerathen sind auch eine Mastung vor Mastrinder. Nur daß man solche den Ochsen nicht frisch gebe. Am sichersten und besten ist es wenn Eicheln gedörret und in Mühlen ordentlich geschrooten werden: denn da wird ein bräunliches Mehl davon, welches man mit Nutzen, eben so wie Getraideschroot unter den Heckerling mengen, und denen Mastochsen geben kan.

Von der Ordnung des Mästens selber, und wie täglich dem Mastrindvieh das Futter hintereinander zu geben, ist folgendes zu merken:

Gleich

Ordnung der Ochsen-Mast.

Gleich in der Frühe läßt man Wasser bey das Feuer setzen, und darinnen nach der Anzahl des Viehes, Leinkuchen, Kohl-Saat und dergleichen mit klein geschnittenen Flachs-Stroh, weisen und gelben Rüben wohl sieden, und hernach in dem Trag-Faß, wovon oben gedacht, in den Stall tragen und daselbst in eine vorhandene Kufe schütten. Hier wird denn weiter ein guter Theil von Effterich und geschrottenen Getraide darunter gemischt und so viel kaltes Wasser zugegossen, bis man meinet, damit alle Tränk-Tröge der Ochsen füllen zu können. Ehe ihnen dieser Trank vorgegeben wird, müssen sie schon eine Rauffe voll, gutes Futter-Stroh verzehrt haben, und dergleichen ihnen nachher ebenfalls wieder aufgestecket werden.

Zu Mittag bekommen sie in den Bahren ein Futter von schlechtem Sommer-Getraide mit untergemischten Häckerling, und jeder einen gewärmten und in Stücken zerbrochenen Leinkuchen.

Gegen 4. Uhr giebt man ihnen zu trinken, wie zu früh geschehen und füttert sie nachmals wie oben gesagt worden. Um 8. Uhr steckt man

man ihnen einen Bund Heu, einen Büschel Wicken-Stroh, Klee oder Schnecken-Klee auf, in dessen Ermangelung, gutes Wiesen-Gras, wobey sie die Nacht durch dauern können.

Mit dieser Kost kan man 3. Monath lang fortfahren. Man muß aber gleich nach den ersten 15. Tagen, da man ihr Zunehmen merkt, ihnen eine Ader lassen und zwar am Hals, um dadurch das Aufwallen des Geblüts und das Jucken der Haut, womit sie gemeiniglich beschweret werden, zu verhindern.

Nach diesen läßt man ihnen Bohnen, oder andere dergleichen Körner kochen, und giebt ihnen davon jedesmal ein wenig unter ihr obbeschriebenes Getränke zur gewöhnlichen Zeit; unter die Häckerling aber bekommen sie alsdenn ein Diethäuftlein Haber. Die Aderläß wird hieben, wie oben, wiederholt.

Den Tag der Läse und des folgenden Tags darauf, giebt man ihnen nur die Helfte des Futters.

Mit dieser Fütterung kan man einige Monathe fortfahren, bis sie recht feist und zum Verkaufen tauglich sind.

Es würde überflüßig seyn, wenn ich hier noch erinnern wollte, daß der Stall und besonders der Tränk-Trog dieses Viehes überaus reinlich gehalten, ihnen alle Tag ein frisches und gutes Lager gemacht auch dasselbe gegen die Nacht zu wiederum aufgeschüttelt werden müsse; daß man sie des Mittags, wenn ihnen das kurze Futter vorgegeben wird, striegeln und Acht geben solle, ob sie sich nicht lecken, damit man dahin Galle schmieren, und durch deren Bitterkeit, diesen so schädlichen Zeitvertreib ihnen wehren kan.

Wenn sie dem ohngeachtet, krank werden, einen Eckel an dem Futter haben und geschwellen sollten; so muß man sie fasten lassen, ihnen Suppen von gelben Rüben mit allerley erfrischenden Kräutern kochen und sie ihnen eingiessen, woferne sie sich wegern, sie zu sich zu nehmen, und dieses 2. Täge nach einander, etlichemal wiederholen. Hernach kan man ihnen noch etliche Täge fort, halbes Futter geben.

Wenn aber die Geschwulst sich davon nicht heben lässet, so wird sie doch, auf eine, unten am Bauch vorgenommene Aderläß vergehen. Es ist auch gut, wenn man dem Mast-Vieh

zur

zur Vorsicht, bisweilen 2. Loth Antimonii, zu essen giebt, welches die bösen Feuchtigkeiten durch die Haut heraus treibt.

Die beste Zeit, das Mast-Vieh an die Fleischer zu verkaufen, ist um Ostern. Wenn die Landwirthin aber siehet, daß die Kosten der Mast, nicht zu hoch zu stehen kommen und sie sonsten ihren Vortheil dabey findet, so kan sie damit bis Pfingsten warten. Ueberhaupt kommt es dabey auf die Jahre, auf ihren Vorrath und auf die Theure des Viehes an. Verkaufzeit des Mast-Viehes.

Ihre gröẞte Wissenschaft bestehet darinnen, daß sie von langer Hand her, auf alle ihre Nothwendigkeiten dencke, um solche im Voraus anzuschaffen. Da sie nun alle Jahr nicht umhin kan, ein grosses Stück Vieh nebst etlichen Schweinen, für ihr Haushalten zu schlachten, so wählet sie dazu, den verschnittenen Heerd-Ochsen, welcher gemeiniglich schwehrer am Gewicht, als andere Ochsen und an die Fleischer nicht so leicht zu verkaufen ist, weil er kein so niedliches Fleisch hat, wie jene, ob es gleich eben so nahrhaft ist. Oder sie nimmt und gebraucht dazu, eine alte unfruchtbare Kuh, oder die in der Milch nachläßt, und Mast-Vieh fürs Haußhalten.

verfähret mit einem oder dem andern in der Mast wie bereits angezeigt worden.

Von dem Unschlitt dieses Mast-Viehes, schaffet sie sich die nöthige Lichter für das ganze Jahr an, und ziehet sie zu gelegener Zeit und bey gemäßiger Witterung, in verschiedener Grösse und Dicke, und lasset niemand andern drüber gehen, sondern langt sie selbst, auf Erfordern, hervor. Hat sie mehr Unschlitt, als sie zum Lichtziehen braucht, so kan sie solch an Lichtzieher oder Seifensieder verkaufen.

Wie das Fleisch einzusalzen, ist oben gehandelt worden.

Sechster Absaz.

Beschluß von der Hornvieh-Mast.

Die Art das Hornvieh zu mästen, welche ich hier abgehandelt habe, ist die gemeinste in meinem Lande. Alle Landwirthinnen, die ich bey Verfertigung meines Buchs, zu Rath gezogen, bedienen sich ihrer. Dem ohngeachtet bin ich weit entfernet, zu glauben, daß dieses die einige und die beste Manier sey.

Es

Es giebt deren so viele andere, als es verschiedene Länder und Gegenden giebt. Dieses hanget von der Nahrung und von der Bequemlichkeit ab, womit ein Land vor dem andern, von der Natur versehen ist. In guten fetten Masch-Ländern wird das Vieh mit blossen Gras gemästet. In andern Gegenden wo stark gebrauet oder Brandwein gemacht wird, geben die Träber und die ausgebrannte Körner gute Mittel zur Hornvieh-Mast an die Hand. Ja so gar die Eicheln müssen zu diesem Gebrauch dienen, wie oben allbereits gezeiget worden, und ohne Zweifel wenden die Provinzen Normandie und Bretagne ihr überflüßiges Obst zur Vieh-Mast an. Alle diese Arten der Mast, sind mehr oder weniger kostbar, machen ehender oder später feist schaffen ein besseres oder ungesünderes Fleisch und machen viel oder wenig Unschlitt, nachdem nemlich die zur Mast angewendeten Mittel, von guter oder schlechten Eigenschaft sind.

Alle diese verschiedene Arten zu beschreiben, wäre mir nicht möglich gewesen, ich hätte denn ein eigenes Buch davon heraus geben wollen, welches aber mein Vorhaben nicht war. Ich werde daher diejenigen Landwir-

thinnen nicht tadeln, welche eines andern Verfahrens dabey gewohnt sind. Vielmehr rathe ich daß sie, wenn sie sich wol dabey befinden, oder es für ihre Landes-Gegend bequem finden, dabey bleiben. Manche Landwirthinnen besitzen Geheimnisse, womit sie es in der Mast und zugleich in der Kürze der Zeit, andern bevor thun. Aller Vortheil gilt, wenn er nur nicht unerlaubt und wider die Religion ist. Mit einem Wort diejenige ist meine beste Landwirthin, welche mit den Nahrungs-Mittel ihrer Gegend, mit den Kosten und in der kürzesten Zeit ihr Mast-Vieh fett machen und alsdenn gut verkaufen kan; wobey sie wohl vor selbst so klug seyn wird, sich vorzüglich der Mast desjenigen Viehes zu befleißigen, welches sie geschwind sicher und gut an Mann bringen kan.

Krankheiten des Horn-Viehes und was dafür zu brauchen.

Die Krankheiten des Viehes alle zu erkennen und richtig zu beurtheilen erfordert eine sehr grosse Wissenschaft und Erkänntniß: zumal dieselben Krankheiten eben so verschiedentlich und unerkenntlich als wie die Krank-

hei-

heiten der Menschen seyn. Ich werde dahero nur die vornehmsten anzeigen.

Der Brand. Das Rindvieh bekomt gar bald und oft unvermuthet eine Krankheit so der Brand, genennet wird, und dieser ist vielerley: der innerliche, der im Leder, der weise und der Glieder-Brand.

Der innerliche Brand, welcher auch der schwarze genennet wird, wenn solcher das Vieh betrift so macht es nicht mehr lange, so fällt es dahin. Er kommt den Vieh so unvermerkt, daß auch wol wenn ein Ochs am besten in der Arbeit ist, er dahin fällt und tod ist. Wider solchen ist kein Mittel, denn die Zeit ist zu kurz.

Der Lederbrand ist eine Entzündung der Säfte, welche zwischen dem Fleische und der Haut sich befinden. Das Kennzeichen davon ist, wenn das Vieh traurig wird, nicht fressen will, um die Augen einfällt, kalte Nasenlöcher und Ohrenspitzen bekommt, und wenn man das Vieh auf der Haut begreift, man den Ort, wo es unter der Hand raschelt, findet. Wenn man es nicht zeitlich genug gewahr wird, muß oftmals das Vieh daran

ran crepiren. Diese Art deß Brandes wird auf folgende Art curiret: es darf nur mit einem scharfen Messer an dem Orte wo sich der Brand hingesezet, das Leder eines kurzen Fingers lang aufgeschnitten werden, und zwar allezeit an dem Orte, wohin die Feuchtigkeit den meisten Abhang zum Auslaufen der gemachten Oefnung nehmen kan. Nach gemachter Oefnung muß der Brandort von allen Seiten zu stark gedrücket und die innwendige Brandblasen zerdrücket werden, damit das schon verbrannte Geblüt, wenn es möglich alles herauslaufen könne, hierauf wird der ganze Ort, absonderlich die geschnittene Wunden öfters mit Brandwein gewaschen. Man muß auch Ueberschläge von weisen oder gelben fetten Laimen oder Letten machen, damit die Hize gedämpfet werde. Warmer Rindviehmist wenn derselbe umgeschlagen wird ist auch gut. Solche Umschläge müssen nicht nur einmal, sondern so bald sie von der Hitze trocken worden, wieder frisch aufgeleget werden biß man siehet daß der Brand gedämpfet worden.

Der weise Brand greift absonderlich die weichen oder fleischichten Theile an, wozu auch

auch die Gedärme zu rechnen sind. Hiewider ist beynahe so wenig Hülfe, als wider den innerlichen oder schwarzen Brand. Der Unterschied ist nur daß das Vieh nicht so iähling daran stirbt. Es trift auch dieser Brand zuweilen dem Vieh die Zunge, daß Vieh fängt alsdenn an zu geifern, kan nicht recht fressen, und endlich geschwillet die Zunge sehr die Glanduln und Drüsen laufen dabey dergestalt an, daß das Vieh das Maul weder recht auf noch zumachen kan. Da ist nun am besten daß man dasselbe bald schlachten lässet. Dasienige aber was vom Brande angegriffen ist muß weggeworfen werden.

Der Glieder-Brand trift auch bisweilen unvermuthet ein Stück Vieh und kommt in die Beine entweder in die fördern oder hintern, oder in alle zugleich. Trift es alle Beine zugleich so fallen solche iähling darnieder. Man bringt sie auch nicht auf, man mag vornehmen was man will. Bey denen, die der Brand nur entweder die fordern oder hintern Beine trift, die fangen an die getroffenen Beine zu sperren, und wenn sie sich gelegt, so können sie sich nicht auf dieselben steuren, sondern verkehren die Füsse gänzlich.

Wenn man bey lezterer Art es nur bald gewahr wird, so ist das beste Mittel darwider daß man sich äusserst bemühe, solche Stuck Vieh in eine Bewegung zu bringen, ob es gleich im Anfange schwehr zu gehet, so muß man doch nicht nachlassen. Wann aber der Brand zugleich in alle Beine gekommen, so hält es schon härter. Das allerbeste hiebey ist, wann man sie nicht bald will schlachten lassen, daß man die Beine so sehr und lange als möglich reibe, und Heusaamen oder andere gute Kräuter wie man sie hat, oder auch nur gut aufgekommenes blätterichtes Heu, mit etwas Leinsaamen vermenget, nehme, und koche dasselbe in einem Topfe, und wenn es etwas überkühlet, und die siedende Hitze heraus ist, man die Beine damit bähet und wärmet und Umschläge davon machet. Soll es aber helfen, so muß es oft geschehen. Auch macht man eine Gelegenheit daß man mit guten Grastüchern, welche unter des Viehes Bauch breit seyn, solches in die Höhe gleichsam aufhangend, aufsteuern kan, welches denn dazu dienet, daß der Saft sich etwas wiederum in den Nerven anfange zu bewegen. Doch wird ein solches Vieh aller Mühe ohngeach-

geachtet, niemals vollkommen wieder zurecht gebracht werden können.

Brust-Geschwulst, ist ausser oder innerhalb der Brust des Viehes. Es ist dabey sehr traurig, schwer und hat das Maul voll Speigel und porstige Haare. Stechet mit einer Ahle hinein und thut in die Oefnung ein klein Haar von der Nieswurz, reibet die Geschwulst mit frischer Butter und schüttet dem Vieh ein Achtel alten Wein, darinnen für einen Groschen Theriack aufgelößt worden, in den Hals.

Fleisch-Gewächs unter der Zunge. Schneidet es mit der Scheere weg und waschet die Wunde mit Eßig und Salz aus.

Das Schlagen in denen Weichen, kommt von einer Entzündung der Eingeweide her, diese wird von der Erkältung nach grosser Ermüdung verursacht. Macht ein Dekoct von Borretsch und wilder Wegwart in zwey Maas Milch, lasset es um den 4ten Theil einkochen und bringt es dem Vieh als eine Clystir bey. Gebt ihm auch eine Maas laulichtes Wasser mit Mangold-Saft zu trinken.

Hin-

Hinken. Wenn es von der Kälte kommt, so waschet den Fuß und machet eine Oefnung mit der Lanzette darein, waschet die Wunde mit Urin und lasset warmes Oel hinein; wenn ihr ausgetrettenes Geblüt vermerket, so schrepfet den Ort, da es ist, damit es heraus komme. Legt sodenn alte Schmeer auf die Wunde. Hat sich aber das Blut bis hinunter in die Klaue gezogen, so spaltet sie am Ende aber nicht in der Mitte. Wenn unter währendem Uebel eine Geschwulst an dem Knie dazu kommt, so leget folgenden Umschlag über. Rothe Weinhefen, ein halb Pfund Honig, eine Handvoll zerschnittene sprenglichte Nesselwurz, Roggen-Mehl alles wohl untereinander gekocht.

Geschwollenes Genick. Reibet den kranken Theil mit neuen Wachs und Schweinen-Schmalz unter einander zerlassen.

Colick. Man erkennet diese Krankheit aus folgenden Zeichen. Das Vieh legt sich oft nieder und stehet wiederum auf, dehnt sich aus und schwitzet sehr. Spaltet ihm den Schwanz am äussersten Ende, daß er blutet und reibet ihm den Bauch mit einem Stecken. Wenn es nicht nachläßt, so gebt ihm

etli-

etliche gekochte in alten Wein eingetunckte Zwiebeln zu verschlucken.

Zerbrochenes Horn. Decket über den Bruch, ein in vermischten Eßig, Oel und Honig gelegenes Leinen-Tuch, 3. Tag lang. Den vierdten leget Pech, Oel und alte Schmeer, auf dem Feuer zerlassen und umgerührt drüber und mischet gezupftes Werk darunter. Ich habe gesehen, daß es von gezupften Werk an Eyerweiß getaucht, auch heilet.

Eckel am Futter. Nehmet den zärtesten Theil eines Krauthaupts, stosset ihn mit einem Achtelein Nuß-Oel und gebt es dem Vieh zu verschlucken. Oder gebt ihnen Ruben-Blätter oder rothe Rüben in Eßig gekocht.

Das Aufreiben am Hals. Reibet es mit neuen Wachs und Schweinen-Schmalz unter einander zerlassen. Oder auch mit Leinöl oder ungesalzener Butter.

Vernageln. Ziehet den Nagel heraus und giesset in die Wunde ganz warmes Oel, stopft Werk darauf und verbindet den Fuß, mit dem Leinen-Tuch.

Auf-

Auflaufen des Bauchs. Siedet Pappeln, Glaskraut, wilde Wegwart, Mangold, Kleyen und Nußöl unter einander und bringt es ihm als ein Clystier bey, oder gebt ihm 4. Loth Gegengift (orvietan) in einer Schoppe Wein ein.

Geschwollener Hals. Reibet ihn mit Schwein-Schmalz. Die Geschwulst der Füsse vertreibt man mit Holler-Blättern in ungesalzener Schmeer gestossen.

Verstauchen. Reibet den Schaden 3. Tag nach einander mit ungesalzener Schmeer Honig und weissen Wein zusammen abgesotten.

Ausgerenkte Schulter. Lasset auf den andern gesunden Vorder-Fuß dem Vieh zur Ader. Hernach richtet den kranken wieder ein und reibet ihn stark mit Brandewein mit seinem eigenen Blut vermischt, wohl warm.

Verhaltung des Urins. Man erkennet die Krankheit daraus, wenn sich das Vieh zu stallen, oft vergeblich anstrenget. Lasset Glaskraut, Creuzwurz und Spargelwurz mit einander kochen, legt es dem Vieh über den

Beu-

Beutel oder über seine Natur und gebt ihm 3. Tage eine Schoppe weissen Wein zu verschlucken, worinnen 2. Löfel Honig und eben so viel Oel gekocht worden.

Geschwollene Hoden. Wenn die Geschwulst von einem Stoß, Schlag oder Quetschung herkommt, so muß man sie mit Ochsen-Koth und ungesalzener Schmeer reiben und das Vieh einige Zeit ruhen lassen. Ist es von einer Entzündung, so läßt man die Hoden in frisches Wasser tauchen und ein Pflaster von Kreiden-Pulver, Eßig und Salz überlegen. Es müssen aber diese Dinge wohl gestossen werden.

Böse Eiter. Die Kühe bekommen manchmal dicke geschwollne Eiter. Es kan dieses von Stösen eines andern Viehes oder von Werfen, oder Schlagen herrühren; mehrentheils aber kommt es von der Milch, welche nicht rein abgemolken, her. Buttermilch warm gemacht und in solche leinerne Lappen oft eingetunkt und aufgeschlagen, soll zum zertheilen sehr gut seyn; wie auch das öftere Melken, ist sehr gut. Man wird es an einer Kuh gar bald gewahr wenn dem Eiter was mangelt. Denn wenn die Kuh gemol-

ken wird und es thut derselben am Eiter we-he, so will sie sich nicht melken lassen, sie steht nicht still und schlägt wol gar, und da können vorsichtige Landwirthinnen es bald inne werden, und in Zeiten vorbeugen, daß das Eiter nicht zum schweren und die Kuhe nicht um das Eiter komme.

Husten. Man siedet Ysop ab und giesset es dem Vieh ein. Hernach macht man ein Clystir von gestossenen Lauch und Weiz, und bringt es ihm bey.

Verstopfung. Eine Clystir von Honig, frischen Butter 4. Loth Senes-Blättern und Pappeln in 3. Seideln Wasser gesotten, bis auf 2. einkochen lassen und beygebracht. Man muß dem Vieh kein Heu geben, sondern Roggen-Kleyen mit Wasser genezt.

Die Maden. Saugkälber bekommen auf der Zunge die Made, es wird die Zunge derselben ganz sprenglicht, und sind auf derselben kleine Hüppelchen zu sehen. Befindet man diesen Zufall, so wird eine Brodrinde geröstet, solche mit Muscatennuß oder Salze berieben und die Zunge des Kalbes wird mit solcher Rinde scharf gerieben. Die Kennzei-

chen

chen solches Uebels siehet man an den Kälbern, wenn sie matt seyn und nicht gut saugen wollen.

Wenn das Rindvieh was giftiges gefressen. Solchem Vieh muß man bald Scorpionöl eingeben. Denn solches Oel ist eine vortrefliche Arzney wider den Gift, so wol an Menschen und Vieh.

Siebenter Absaz.

Von den Schweinen.

Viele Landwirthinnen halten nicht gerne Schweine, und dieses um folgender Ursachen willen. Erstlich weil diese Thiere der Herrschaft und ihren Nachbarn wegen des, ihnen so eigenen Auslaufens und Wühlens vielen Verdruß machen, und man solches schwer verhindern kan. Zweytens, weil sie in dem Hof beständig in dem Mist herum wühlen, dadurch er an die Luft zu liegen kommt, leicht wird und nicht faulen kan, auch seine Fette und beste Kraft von der Sonne ausgezogen wird.

Wenn man genau nachrechnet, so ist es schwehr diesen wesentlichen Schaden, durch den Nutzen, den die Schweine geben, zu ersetzen. Weil aber dieselben, wegen ihrer Nuzbarkeit in der Haushaltung, doch nicht wol zu entbehren sind, und bey ihnen das Spühlig, das sonst verlohren gehet wol angewendet werden kan, so muß man doch etliche halten, solten es gleich nur so viele seyn, als man zu der Haushaltung braucht. Der Schaden von so wenigen wird so viel nicht austragen, weil diese hin und wieder in dem Hof genug verstreute Körner, die das übrige Vieh mit Füssen tritt, finden werden. Wann diese Schweine so groß sind, daß man sie mästen kan, so muß man sie innenhalten, und wie hernach folgen wird, verpflegen.

Was aber die Landwirthinnen betrift, die von der Schweinzucht Nuzen ziehen wollen, deren Ländereien dazu wol gelegen sind, so werden dieselbe es mit desto grössern Vortheil thun können, die hierzu einen besondern Hof haben, wo sie umlaufen können, wenn sie nicht im Stall oder auf dem Felde sind. In diesen sollte aber eine Schwemme seyn.

Die Schweinställe müssen gemeiniglich weil der Schweingeruch den Pferden und andern Vieh schädlich ist abgesondert seyn, und unten mit dicken Pfosten und oben mit guten Bohlen wegen des Winters beleget, nach der Anzahl der Schweine, die man zu halten gedenket, eingerichtet, durchaus von Holz erbauet und im Winter sehr warm gehalten werden. Denn wenn die Schweine erkalten, so werden die Beine krumm, gehen krumm, und fahren zusammen und haben kein Gedeihen. Daher ist es sehr nothwendig daß die Schweinställe recht warm gemacht, auswendig mit Miste oder Streu und auch die Thüren mit Stroh des Nachts versezet werden. Beschaffenheit der Schwein-Ställe.

In denen Schweinställen welche gemauert, und oben auch mit guten Leimestrichen oder mit dicker Strohauflage versehen seyn, machen die Schweine zur Zeit groser Kälte, zumal wenn sie im Stalle gefüttert werden einen grosen Dampf oder Broden von sich; daher rauchen denn solche Schweine wenn man sie aus den Stalle läst, und sind von dem Broden ganz naß. In solche Ställe muß man oben in die Thüren, oder über den

Thüren in den Ställen ein Loch machen, woraus der Dunst und nasse Dampf ausziehen kann. In solchen Ställen sollen steinerne Tröge seyn, in welche man ihnen das Tränkig von aussen einschütten kan. Eben daselbst ist ein eichener Deckel über den Trog, und die Thüren der Schweinställe sind von eben diesem Holz.

Die Ställe der Mastschweine und der jungen Zucht-Schweine ihre, sind nur dem Verhältnis nach unterschieden, sonsten aber in allem einerley.

Auswahl der Schweinsmutter.

Auf die Wahl einer guten Schweinsmutter kommt bey der Schweinzucht alles an. Man muß sich also eine grosse, gestreckte aussuchen, mit einem breiten Creuz, dergleichen Schultern, auch breiten Ohren und breiten Bauch, mit vielen und langen Zitzen, mit weisen linden Porsten, und die vor allen, einer guten Art sey.

Des Ebers.

Der Eber muß fast eben so beschaffen seyn, und darneben einen grossen Kopf und kleine funkelnde Augen, einen grossen und dicken Hals, kurze und dicke Füsse und stärkere Porsten haben.

Ein

Ein Eber ist genug für zehen Schweinsmütter. Wenn er ein Jahr alt ist, so ist er tauglich zum steigen. Wenn er thätig ist, so kan man ihn 4. aufs höchste 5. Jahr zur Zucht gebrauchen, hernach muß man ihn rein machen und die Brunst benehmen lassen. Weil im Frühlinge die Zuchtsäu Berauschung nicht so groß als wie im Herbst ist, so ist am besten, daß man solche alte Eber mit Ausgang des Aprils, ehe die Hize und Fliegen kommen, rein machen und beschneiden lasse. Weil auch diese Stücke nicht so leicht als wie die iungen Ferkel daran kommen, so muß man nach dem Schneiden alle Obacht haben, und solche hinten oft mit Brandwein schmieren, damit nicht die Hize darein kommen kan. Solche Altschneider oder geschnittene Eber werden hernach wenn sie in Acht genommen werden, rechte starke und ansehnliche Mastschweine.

Wenn ein Eber schlimm wird, und gefährliche Hauer hat, so muß man sie ihm abfeilen, oder abbrechen. Wenn man dieses thun muß, so erhascht man solche und wirft sie nieder, und steckt ihnen einen vesten Prügel ins Maul, hierauf nimmt man eine schar-

se Beißzange und einen Hammer: mit der Beißzange zwickt man den Zahn da, wo er entzwey gehen soll, und mit dem Hammer schlägt man auf die Zange, wovon der Zahn an der Zange entzwey springt.

Ein Eber wenn er genugsame und nüzliche Dienste thun soll muß recht gut gewartet und gepflegt werden. Demselben gibt man nicht nur allein das ordentliche geringe Futter, sondern auch besseres nämlich etwas angemengtes oder gut Gespühle.

Eine junge Schweinsmutter muß nicht vor dritthalb Jahren zum Eber oder Stammschwein gelassen werden, wenn sie soll recht stark, gestreckt und lang werden, und auch wieder starke Ferkel ziehen. Denn wenn ein junges Schwein eher zugelassen wird als sie ausgewachsen hat, so wächst sie nicht mehr, sondern bleibet in der Stärke, als sie bey dem Ferkelbringen gewesen. Die Schweinsmutter ist bis in das sechste und siebende Jahr zum tragen gut.

Zeit den Eber zuzulassen.

Die beste Zeit, den Eber zu der Sau zu lassen, ist, von dem Ende des Hornungs an bis auf die Helfte des Aprils. Wenn man die-

se

se leztere in der Brunst merket, so schliesset man sie 2. Täge mit dem Eber ein. Denn wo man dieses nicht thut, so wird die rumsende Sau, den andern Schweinen allen Verdruß thun. Sie trägt 4. Monathe, wirft in dem fünften, und das Jahr ein auch zweimal, nachdem man den Eber zukommen lässet.

Die beste Zeit wenn sie jährlich nur einmal werfen sollen.

Wenn sie nur einmal des Jahrs zukommen, rauschen und Ferkel ziehen sollen, so ist es am besten daß sie um Martini oder gleich im Anfang des Decembers zukommen. Weil nun eine Schweinsmutter 18. Wochen gehet, so kommen die Ferkel im Monat April zu solcher Zeit, da der harte kalte Winter schon vorbey und der Frühling gegenwärtig ist. Es kommen die angenehmen Frühlingstage und wenn warmer Sonnenschein ist, so kan man die kleinen Ferkel im Hofe an der Sonne mit herumgehen und sie in der erwärmenden und zum Wachsthum viel beytragenden Sonne gehen lassen.

Wenn sie jährlich zweymal werfen sollen.

Will man aber jährlich zweymal Ferkel ziehen lassen, so muß man zu derselben den Eber oder Stammschwein zu Ende des Augusts zum erstenmal nehmen, so kommen die Ferkel in der Mitte des Januars. Hernach

muß man sie 6. Wochen an der Sau saugen lassen und sodenn von solcher entwöhnen, und alsbald den Eber zur Schweinsmutter thun, damit sie sich zum andernmal berausche und zukomme, so kommen die Ferkel gegen den Ausgang des Julii und gerade in die Ernde, welches für die Zuchtmutter zum saugen der Ferkel gar bequem ist, weil sie zu der Zeit von ausgefallenen Körnern so wol in den Höfen, als auf den Weegen und im Felde etwas finden.

Die zweimalige Ferkelziehung in einem Jahr gehet in einer Landwirthschaft schwerlich an, sondern läst sich nur in den Städten bey Bräuern, Becken und Brandweinbrennern practiciren, da die Säue alles vollauf haben, ingleichen in solchen Wirthschaften, in welchen weiter keine andern, als nur etliche wenige Schweine gehalten werden. In grosen und weitläuftigen Landwirthschaften ist das allerbeste, daß man die Zuchtsäue nur einmal des Jahrs, wie oben gedacht, Ferkel ziehen lasse. Die kleinen Ferkel können auch länger bey der Sau gelassen werden, und wann sie von der Mutter abgesondert werden, so kan die Sau die etliche Monate sich

wie-

wieder erholen, zunehmen und desto tüchtiger zum Wiederberauschen und Ferkel ziehen werden.

Sorafalt bey Werder Schweinsmutter.

Wenn die Zeit zum Werffen herannahet, so muß man die Schweinsmutter besonders thun und ihr ein gutes weiches und raumliches Bette machen lassen, welches alle Tage aufgefrischt werden muß. Man muß sie auch besser als sonsten pflegen. Dieses geschiehet zu dem Ende, daß sie einen genugsamen Vorrath von Milch bekomme, für ihre Ferkel, um sie bis sie ihr weggenommen werden, ernähren zu können. Wenn man dieses unterläßt, so frisset sie alle, bis auf die lezte auf. Hingegen wenn man sie wol verpfleget, wird sie es nicht leicht thun. Solte aber eine Schweinsmutter, bey gehabter guter Verpflegung, dennoch diese Fehler an sich haben, so muß man sich nicht lange bedenken, sie zu verkauffen oder zu mästen. Wenn sie geworffen hat, so muß man bey der Hand seyn und hindern, daß sie die Nachgeburt nicht fresse, und diese auf die Seite schaffen. Ingleichen müssen selbige nachdem sie geworfen, vor den 10ten Tag nicht aus dem Stalle gelassen werden, weil sonst die Schweine gar bald erkranken.

Wie die Sau nach dem werfen zu warten u. die Ferkel zum Fressen und Saufen anzugewöhnen.

Wann das Mutterschwein die Ferkel gebracht hat, so ist es nöthig daß man alsbald ein gutes warmes Gesöf von Grobmehl oder wenigstens von guter Kleien oder andern recht guten Gespühle bringe. Die ersten 4. Wochen soll man ihr alle Tage dergleichen zu saufen geben, weil die Ferkel davon einen guten Ansaz zum wachsen empfangen. Man fängt zugleich an in kleine niedrige Tröge etwas von dem guten Gesäufe, besonders von Haberschroote, worein ein wenig Kleyen kan gemenget werden, zu giesen. Dabey lernen nun die Ferkel saufen und man kan damit schon in der dritten Wochen anfangen. Hierauf muß man nun etwas gering Korn oder reinen Haber worunter kein Tobkraut ist, nehmen, dasselbe in einem Topfe bey dem Feuer etwas erweichen und quellen lassen. Man streuet solches dünne auf ein länglicht Bret, und sezt es ihnen vor, davon lernen die Ferkel selber fressen.

Drey Wochen, oder ein Monath nach dem Wurf, fängt sie wieder an zu rumsen, lässet aber ihre Ferkeln noch immer an sich saugen. Man muß verhüten, daß der Eber nicht zu ihr komme, wenn sie wirft, sonst frißt er die Jun-

Jungen alle auf. Ein Mutterschwein bringt so viele Ferkel, als es Zitzen hat. Hat es weniger Junge, so ist es ein Zeichen, daß es nicht fruchtbar ist.

Eines guten Schweines gewöhnliche Tracht, bestehet in 10. bis 12. Jungen. Ich habe eines von ausserordentlicher schöner Gestalt gesehen, welches aus Verdruß, von Leuten getödet worden, denen es Schaden gethan. Da man es öfnete, fande man 22. kleine bey ihr, die sie zu nähren im Stand war, wenn man sie wol hielte. Man urtheile also hieraus, von der Fruchtbarkeit dieser Thiere, und von der Wichtigkeit, sich eine gute Art davon anzuschaffen, wenn man damit fortkommen will. Man spühret auch gleich im ersten Werfen wie fruchtbar sie sind, denn sie nachgehends eben so viel Junge haben werden. Ueber 8. oder 9. Ferkeln muß man den Schweinen nicht lassen, die übrigen nachdem sie 14. Tage gesauget soll man verkauffen.

Nachdem die Ferkeln 6. Wochen an der Mutter gesaugt, so muß man sie von ihr wegthun. Diejenigen unter ihnen, welche man verkaufen will, darf man wegthun, so bald

sie hiezu fett und stark genug sind. Man mag sie nun im Hof verkauffen oder nach dem Markt schiken.

Die Absonderung der Ferkel von den Zuchtsäuen kan zu aller Zeit geschehen, und man braucht weder auf neu noch alten Mond, weder gute noch böse Kalenderzeichen zu sehen. Das Futter und warme Ställe sind hiebey die allerbesten und glücklichsten Zeichen. Wenn die Jungen von der Alten abgesezt und abgesondert worden, müssen sie beysammen in einem Stall allein stehen, und es ist besser daß das Mutterschwein abgesondert wird, und daß die Ferkel im Stalle wo sie iung geworden und wo sie schon gewohnt und bekannt sind, bleiben. Man giebt ihnen des Morgens und Abends Buttermilch und Küchen-Spüllig mit etwas vom geschrotenen Korn untermischt, den Tag über lässet man sie in der freien Luft gehen.

Wie die abgesezte Zucht zu verpflegen.

Ist nun die Absonderung geschehen, so hört man auf der Sau die guten Suppen zu geben, damit sich die Milch bey ihr desto eher verliehret. Wenn acht Tage verflossen, so ist die Milch zuruckgeblieben, und wenn so denn auch die Ferkel an ihre Mutter wieder

kom-

men, so bekommen sie keine Milch von derselben mehr, und gewöhnen sich im Felde und auf der Hutung ohne Saugen zusammen. Des Nachts muß man aber die Ferkel noch abgesondert im Stalle bleiben lassen, und den Ferkeln, wenn sie abgesondert worden, das Futter verdoppeln.

Im Frühling oder Herbst werden sie geschnitten. Dieses darf geschehen, wenn sie erst 4. Monath alt sind, schneidet man sie aber später, so werden sie zwar grösser, aber mästen sich langsamer. Wenn sie zu schneiden.

Wenn sie also 3. oder 4. Monath alt worden, kan man sie, woferne man es nützlicher findet, schon an die Schweinhändler verkauffen und braucht sie nicht mehr wachsen zu lassen, denn ein Schwein wächset, so lang es lebet.

Wenn man Gelegenheit hat, Zuchtschweine laufen, Gras und Wurzeln weiden, und nach der Ernde, die abgeschnittene Aecker und die Hofraith besuchen zu lassen, so kan man deren eine Menge halten. Im Herbst treibet man sie in die Eicheln, die sie sehr gerne essen. Aber sie machen ihr Fleisch oelicht und ihren Speck weich.

Die

Die Zeit ihres Austreibens fängt mit dem Merz an und endiget sich im October. Früh soll es geschehen, wenn der Thau gefallen ist, sonst ist er ihnen schädlich, und um 10. oder 11. Uhr werden sie wieder heimgetrieben. Man kan sie des Winters über, wann es nicht schneiet, regnet oder starken Wind hat, auch ausgehen lassen. Durst können sie gar nicht ausstehen, und deswegen muß ihnen das Wasser niemals fehlen, sonderlich in den Hunds-Tägen. Für sie wird ein aufmerksamer Schweinhirte anzustellen seyn.

Wie sie zu verpflegen.

Wenn sie von der Hut nach Hause kommen, giebt man ihnen ihr gewöhnliches Getränke, worunter man etwas von geschrotenen Körnern mischet, woferne sie im Felde, nicht schon genug gefüttert oder ihre Sättigung gefunden hätten.

Bey dieser Pflege kan man sie, bis in 7. oder 8. Monathe wachsen lassen und alsdenn verkauffen. Wie denn mehr daran zu gewinnen seyn wird, als wenn man sie länger herhalten wollte. Doch kommt es hier auch auf den Vorrath und die gute Lage des Landguts an.

Eine

Eine gute Landwirthin muß die Schweine sowol und fleißig als alles ander Vieh warten, man muß sie zu rechter Zeit aufs Feld treiben und ihre Nahrung so wol in den Brachfeldern, als auch in sumpfichten Orten und Wäldern suchen und sie fleißig hüten lassen. Zum andern muß ihnen zu Hauß ihr ordentliches Futter und zwar ehender als sie nach Hause kommen in die Tröge gegossen werden; dann sonsten wenn sie zu Hause nichts so gleich finden, so seyn sie ungerne in die Ställe zu gewöhnen. Und zu dem wenn ein Schwein nicht ordentlich da es noch jung ist, gehalten, und nicht zum Hirten getrieben, wieder fleißig eingesperrt wird, so bringt es lauter Schaden, denn die Herumlaufer selten gemästet und fett werden können, sondern bleiben immerdar mager und dürre. Besonders ist dahin zu sehen daß bey groser Hize die Schweine an kühle Oerter, und hingegen Früh und Abends auf die Felder gehütet werden.

Schweine werden zu zweyerley Gebrauch gemästet zu Speck- oder Küchen-Schweinen. Die erstern müssen sehr fett gemästet werden, damit von solchen tüchtiger Speck gezogen wer- *Mast der Schweine.*

werden kan. Die andern darf man nicht so fett machen, weil allzufettes Fleisch weder zum Kochen noch Braten dienlich ist. Zum Specke müssen aus der Heerde allezeit die allerstärksten und ältesten Schweine ausgezogen und auf die Koben zur Mastung gebracht werden. Zu Küchen oder Schlachtschweinen werden allezeit die genommen die nach den Speckschweinen an der Gröse folgen. Man stellet sie in einen besondern Stall zur Mastung ein.

Es ist nicht wol gethan, wenn die Schweine in groser Kälte gemästet werden, denn solchen gefrieret das Futter, nämlich der angemengte Schroot und auch das Gesäufe so man ihnen giebt, sie können auch in der Kälte nicht viel zunehmen. Es ist zu solcher Zeit beinahe Mühe und Futter umsonst angewand. Am besten ist es, daß zur Herbstzeit und vor Weinachten, ehe die gröste Kälte einfällt, die Schweinmast geendigt sey und Speck und Fleisch in Rauch gebracht werde. Die Mastschweine werden verpfleget wie folget:

Ist

In den ersten fünf oder sechs Wochen, läßt man ihnen eine Portion Körner, als Roggen, Bohnen, Erbsen, Eicheln oder dergleichen geben. Anfangs giebt man ihnen davon nicht viel, und nicht um satt zu werden, daß sie noch dabey wachsen und sich ausbreiten können. Zum Getrank bekommen sie kleine Milch, wenn man sie hat, oder Gespühlig. Man muß sich hüten, ihnen neues Getraid zu geben, als wovon sie sich erhitzen, wenn man aber nicht anders kan, so giebt man ihnen dessen wenig und mit Kleien vermischt.

Nach Verlauf dieser Zeit, und zwar eben so lang, giebt man ihnen dieses Futter des Tags nur einmal, nemlich zu Mittag, aber den Trank des Tags zweimal, mit dem schongedachten Schrot vermischt. Diesen muß man ihnen bis zur Sättigung geniessen lassen, aber so, daß sie daran keinen Eckel bekommen. Solte es aber geschehen, so lasse man sie darauf fasten.

Wenn das Ende dieser zweyten sechswöchigen Zeit herbey nahet und sie bald verkauft werden sollen, so giebt man ihnen, um sie vollends auszumästen, von rohen Körnern sehr wenig. Hingegen muß ihnen der Trank mit dem Schrot dergestalt verbessert werden,

daß er wie ein Brei ist, und giebt ihnen so viel sie mögen.

Ihr Stall. Die Ställe und Koben, worinn man Speck- und Kuchen-Schweine mästet, müssen erhaben stehen, und sollen allezeit so gebauet seyn, daß unter dem Stall ein Ablauf sey, wodurch der Urin von den Schweinen fortfliesen kan. Ihr Stall muß wol warm gegehalten, ihnen alle Tag ein sauberes Bette gemacht, und ihr Freß-Trog fleißig ausgewaschen werden, damit in demselben keine Säure entstehe. Reinlichkeit macht die Schweine fett und schlägt ihnen so gut zu, als die Mast selber. Und damit die Reinlichkeit desto gewisser gehalten werde, so werden solche Schweine niemals im Stalle, sondern in einem Troge, welcher auswendig an dem Stall bevestiget ist, gefüttert, worinn diese Schweine nur durch geschnittene Löcher langen und das Futter fressen können. Wenn man ihnen wol unter das Maul gehet, so werden sie mit 2. Monath feist.

Anmerkungen über die Schwein-Mast. Jedes hat seine eigene Art zu mästen, nachdem man nemlich Futter dazu hat. Diejenige Landwirthin aber dünket mich, die beste zu seyn, die es in ihrer Art zu mästen, so weit

ge-

gebracht hat, daß sie weniger Zeit dazu braucht und ihre Schweine mit geringern Kosten auf ein schmackhaftes Fleisch zu mästen weiß.

Die allerleichteste Art, Schweine fett und schlachtbar zu machen, ist die bekannte Waldmast mit Eicheln. Wo man Gelegenheit hat, solche in grose Eichwälder zu treiben, und sie darinnen Tag und Nacht zu lassen biß sie die Eicheln aufgelesen, da können ohne Mühe und Arbeit die Schweine fett gemästet wiederum aus dem Eichwalde heraus geholet und mit guten Profit verkauft werden. Auch kan man Schweine mit aufgelesenen Eicheln im Stalle mästen.

Ueberhaupt sind zur Mast diese Schweine am besten, die weder zu jung noch zu alt sind. Am besten sind die, welche 3. oder 4. Jahr alt sind, denn diese sezen einen rechten Speck und nehmen bald und wol zu. Die jungen Schweine von 1. oder 2. Jahren mästen sich nicht so gut, dann sie wachsen nur ins Fleisch. Die mit Körnern gemästete, haben allezeit ein niedlichers Fleisch und derbern Speck. Das Fleisch von Mutter-Schweinen wird nicht so sehr geachtet, als das von verschnittenen Schweinen. Sonst ist auch bekannt, daß

das Schwein-Fleisch gesalzen verspeißt, gesünder ist, als das frische.

Wenn man wohl gemästete Schweine hat so kan man sie den Fleischern und Garköchen, die deswegen bey den Landwirthinnen sich selbst darum zu melden pflegen, verkaufen, oder auf benachbarte Märkte treiben lassen.

Die so zum Hausgebrauch gemästet werden, müssen im November zum Schlachten tauglich seyn, wiewol man bis in den April hinaus noch zu schlachten pfleget.

Die Landwirthin hat sich mit einem guten Schlächter zu versehen, der das Fleisch geschickt zu hauen und einzusalzen weiß, damit es nicht verderbe. Wie das Fleisch wol einzusalzen sey, ist oben Kap. 2. Absaz 5. gewiesen worden.

Krankheiten der Schweine.

Die Schweine haben auch ihre Krankheiten, wovon wir hier die gemeinsten anführen wollen.

Der Aussaz. Dessen Zeichen sind, wenn das Schwein ungeschickt und schwehr ist, auf der Zunge und im Rachen kleine Geschwühre hat, wenn die ausgeraufte Borsten an der Wurzel blutig sind. Sondert es sogleich von den gesunden ab, und laßt ihm unter dem Schwanz eine Ader öfnen, und es fleißig im

hellen Wasser baden. Füttert es mit Kleyen und Wasser mit untermengten ausgepreßten Wein-Beeren.

Geschwulst der Hals-Drüsen. Lasset dem Schwein unter der Zunge zur Ader und reibet die Geschwulst mit Weitzen-Mehl mit Salz vermischt, reibet es auch stark mit Laugen-Wasser gegen die Haar und badet es im hellen Wasser.

Der Rank. Diese Krankheit machet die Schweine ganz taumelnd, sie werden auch dabey matt, und wenn man es zu langsam gewahr wird, müssen sie daran sterben. Es ist der Rank im Maul zu erkennen. Denn man findet in dem obern Maul inwendig forne hinter den Zähnen ein weises oder schon gelbes hartes Hübelchen, welches fast einen Gerstenkorne ähnlich siehet. Dieses Hübelchen schneidet man mit einem scharfen Messer aus dem Fleische; man muß aber alles was hart ist ausschneiden. Wenn es nun bey und nach der Operation blutet, so ist es dem kranken Schweine gut. Diese Krankheit entstehet von unreinem Gesäufe oder ungesunden Gefräße. Es ist diensam, daß solche Schweine nicht bald getränket werden. Im Sommer läst man sie einige Stunden darauf

zu einem gesunden reinen Quell oder Fließ-Wasser laufen und allda saufen.

Finnen. Man findet auch eine Unreinigkeit am Fleische, so Finnen genennet wird, bey manchen Schweinen wenn sie geschlachtet werden. Manche haben derselben viel andre aber nur wenige. Dieses Uebel ist schwer zu erkennen: denn die Schweine sehen gesund aus, sie fressen gut, sie nehmen auch eben so, wie andere Schweine zu. Es wird nicht eher erkannt, als biß der Fleischer das Schwein mit dem Schlachtmesser absticht: denn da kommen bald, wenn das Schwein viel Finnen hat, Merkmale mit dem Geblüte zugleich mit. In solchem Fall rathen einige daß man den Stall öfters säubern und ausräumen solle, ihnen unter das Fressen, gestossene Lorbern, Kleyen und Sauerteig vermischen, wie auch das Kraut ie länger ie lieber, ingleichen Erbsen und Hanfkörner ihnen zu fressen geben. Allein wenn solche stark eingewurzelt, haben diese Mittel dennoch die Kraft nicht, solches Uebel zu heben. Dahero man nichts bessers befunden, als daß man einen Stahl lasse glüend werden und solchen in dem Getränk der Schweine öfters ablöschen, welches man so

wohl vorher, als auch wenn die Schweine schon wirklich damit behaftet seyn gebrauchen und damit ein paar Wochen anhalten muß. Einige geben als ein Kennzeichen dieser Krankheit an, wenn die Schweine viel husten und heischer schreyen.

Bräune. Das Zeichen daß die Schweine diesen Zufall haben ist, daß ihnen die Zunge braun, blau oder schwarz wird, es entzündet sich der Hals, daß sie ersticken wollen da muß man ihnen bey Zeiten die Ader unter der Zunge schlagen lassen, darauf ihnen das Maul mit Salz und Weizenmehl untermischet, wol reiben , und im Stall von der Kälte wol verwahret liegen lassen , so wird es nicht fehl schlagen.

Zum Beschluß aber will ich ein paar sichere Mittel wider alle Krankheiten und Sterben der Schweine hiemit beyfügen. Als ein Präservativ oder Verwahrungs- Mittel dienet folgendes: man legt ihnen in ihren Trank einen Stab aus einer alten Theer-Tonne mit einer Quantität alten Eisen, oder man bohret in einen Winkel ihres Futter-Trogs ein Loch, thut etwas Quecksilber hinein und spündet es mit einem trockenen festen hölzernen Nagel wieder fest zu; welches sie denn wider viele Krankheiten bewahret.

Wenn aber das Sterben schon unter den Schweinen wirklich vorhanden, so ist dieses eine gewisse Rettung: nämlich, man nehme Ungarischen oder andern Vitriol, und sondere die Schweine denen man es brauchen will von den andern ab. Auf iedes groses Schwein rechnet und nimmt man ein Loth, läst die Schweine hungrig werden, mengets unter gutes Futter, und läst sie fressen; mit den mittlern Schweinen hält man es auch so, doch auf iedes gibt man nur ein ½ Loth; denen gar kleinern aber noch weniger, etwann 1. Quintlein auf iedes Stuck, alles nach Proportion ihrer Gröse und Alters.

Mit diesem Mittel ist manches Schwein erhalten worden, und dem Tod entgangen, so verlohren geschäzet worden ist.

Achter Absaz.

Was eine gute Landwirthin in Ansehung der Pferde und Schaafe zu wissen nöthig hat.

Bisher habe ich mit meiner Landwirthin fast alles durchgegangen, was in einem, mit Vieh wohl versehenen und gut unterhaltenen Landwesen eigentlich auf ihre eigene

Be-

Besorgung und Aufsicht ankommt. Weil aber von demjenigen Vieh, das die wichtigste Einkünfte verschaffet, und womit der Landwirth besonders beschäftiget ist, noch gar nichts geredet worden, und doch eine Landwirthin wegen der obenangeführten Ursachen, unumgänglich davon einige Kenntniß haben muß; so will ich ihr wohlmeinend rathen, sich darum zu bekümmern, und von ihrem Hauswirth, in allem was die Pferde Füllen, Schaafe und Lämmer angehet, unterrichten zu lassen, den Landwirth aber ermahnen, ihr hierinnen getreulich an Handen zu gehen, damit sie in den Sachen, welche die Feld-Verrichtungen und die ausser dem Hause vorfallende Geschäfte angehen, nicht ganz und gar unwissend sey. Folgendes kan dem Landwirth dabey zur Anleitung dienen, denn ich werde mich kurz fassen.

Kurze Bemerkungen von den Pferden.

Die Pferde erfordern gute Aufsicht. Man stellet nicht mehrere an, als die Grösse und Manchfaltigkeit der Arbeit erfordert, von solcher Gestalt und Eigenschaft, als zu Beschickung des Landes, welches man zu bearbeiten hat, erforderlich ist. Diese Thiere haben ihre böse und gute Eigenschaften. Nach diesen muß man sie wohl kennen, die ersten

so bald möglich weggeben, die guten aber nicht um viel Geld loß schlagen. Leibige und gesunde Pferde sind einer Wirthschaft ein Schaz und eine Zierde. Will man sich mit der Pferde-Zucht abgeben, so muß das Mutter-Pferd von einer guten schönen gewüchsigen Art, und der Hengst von vorzüglichen Eigenschaften seyn. Man muß wissen, wie die Füllen aufzuziehen, und was sie, bis zu einem gewissen Alter, für Futter bedürffen; als zu welcher Zeit sie der Sorge der Landwirthin besonders benöthiget sind. Welches die beste Zeit sey, Füllen und Pferde einzukauffen oder zu verkauffen. Ihre Verpflegung, gemeinste Krankheiten und wie sie zu curiren 2c.

Ihren Stall. Die Einrichtung des Stalls, seine Bequemlichkeit, Reinlichkeit, wie man die Pferde die 4. Jahrs-Zeiten hindurch ernähren, füttern, tränken, arbeiten und ruhen lassen soll.

Von den Knechten. Welches die beste Art sey, die Knechte anzunehmen, zu Dingen anzuweisen und zu regieren. Was ein iedes zu thun habe, wie er seine Arbeit verrichten und sich in Abwesenheit seines Herrn brauchen müsse. Was man in Ansehung des Sattlers, Wagners und Schmids zu wissen nöthig hat, daß einen diese

se Leute nicht übernehmen und hinter das Licht führen können.

Wo man es auf einem Meyer-Hof haben kan, ist es sehr wohl gethan, wenn man sich einen Klepper hält, der nicht zu kostbar ist. Er ist im Winter leicht von dem im Hof verstreuten, gedroschenen Stroh zu erhalten. Im Sommer lässet man ihn mit etlichen Kühen in dem Baum-Garten weiden, zu aller andern Zeit wird er mit den übrigen Pferden im Stall, von dem, was diese sonst zu Schanden machen würden, ernähret. Mit diesem Klepper kan man sehr hurtig in eine benachbarte Stadt kommen, und das nöthige heimbringen, oder ein und andere, der Wirthschaft im Handel und Wandel zu guten kommende Nachricht einziehen, oder auch in vorkommenden Krankheiten bey Menschen und Vieh, die nöthige Hülfs-Mittel erlangen. Von dem Reut-Klepper.

Ein Esel wäre auch ein der Wirthschaft nützliches und noch vielweniger kostbares Thiers. Dieser könnte gebraucht werden, das abgeschorne Gras, die grüne Garten-Gewächse nach Haus, und Erbsen, Linsen und dergleichen Kleinigkeiten in die Stadt zum Verkauf zu bringen. Und dem Esel.

Bey

Von Hämeln, Schafen und Lämmern.

Bey den Schafen wäre zu reden, von ihren Eigenschaften, welches die besten, nach der Grösse, Art und Wolle. In Absicht auf die Weide der Gegend, die man bewohnt.

Wie viel man Schaafe, ohne Abbruch des übrigen Viehes halten könne? Von den Lämmern. Von der Wahl eines tüchtigen Wieders; von der Wollen-Schur; von dem Kauf und Verkauf alles dessen. Von der Nahrung dieses Viehes auf dem Acker und in dem Stall; Von der fleißigen Wart und ihrer Streu. Von einem fleißigen Schäfer, seinem Lohn, Geschicklichkeit und Pflichten. Mit einem Wort von allen diesen Dingen, soll der Landwirth seine Haußfrau so viel möglich wohl unterrichten, damit diese in Abwesenheit seiner, zu recht kommen und sich selbst helfen könne.

Um nun aber dem Gedächtniß der Landwirthin zu Hülfe zu kommen, damit sie auch in Abwesenheit des Mannes sich helfen könne, wie auch wegen des vielfachen Nuzen der Schaafe, hat man vor nöthig erachtet bey dieser vermehrten Aufgabe der Landwirthin eine nähere Anweisung von dem Schaafvieh zu geben.

Welches die besten Schaafe.

In Ansehung der Schaafe muß eine Landwirthin gute Wissenschaft und Verstand haben, wie dieselbe zu füttern und zur Vermehrung helfen solle, sonderlich hat sie zu zusehen

hen, daß sie nicht gar zu alte Schaafe halte, auch daß selbige nicht zu iung seyen. Was die äusserliche Gestalt betrift, hält man vor die besten Schaafe, die weit vom Leibe, eine dicke gelinde Wolle, sonderlich um den Hals und Genicke haben, so soll auch der Bauch von den Schaafen wann sie anderst gesund, dick von Wolle seyn, ingleichen sollen sie einen langen Hals und niedrige Beine haben. Wer gerne fruchtbare Schaafe haben will, der erwähle solche die nicht gar zu alt, auch nicht gar zu iunge Lämmer sind, weil das erste und höchste Alter an einem ieden Vieh von der Natur mit Unfruchtbarkeit begabet ist. Denn nach 7. Jahren sind sie unnüz zu gebähren. Sie heben an zu mehren von mitten des May bis auf die Mitte des Augusts und werden 10. bis 11. Jahr alt. Die Schaafe soll man wenn sie 2. Jahr alt sind zu den Widder lassen, dann selbiges ist ihr rechtes Alter zu werfen.

Wahl eines tüchtigen Widders.

An einem Widder wird erfordert ein groser hoher Leib, breite Stirne, eingebogene, unter sich stehende und zum stossen unbequeme Hörner, schwärzlichte Augen mit Wolle bedeckt, breite Ohren, Brust, Schultern, grose Hoden, ein feiner langer und dickwolligter Schwanz.

Die

Die Widder sind im dritten Jahr zum steigen dienlich, im fünften werden sie träge, und im siebenden sind sie ganz verdrossen. Zwey Monat vor der Brunst, soll man den Widder von den Schaafen absondern, etwas reichlicher füttern, und wann er in den Stall kommt, etwas Gersten vorschütten.

Das Alter der Schaafe an den Zähnen zu erkennen.

Das Alter der Schaafe kan man gleichwie an andern Vieh an den Zähnen erkennen. Ein Lamm hat 8. Lämmerzähne; wenn dasselbe ein Jahr alt ist, so verlieret es die vördern, oder mittelsten 2. Zähne und wachsen statt deren, 2. längere Zähne: den Herbst darauf wenn dasselbe ungefehr ein Jahr, 7. bis 8. Monat alt worden, so wird es unter den Namen Zeitschaafe oder Zeitschöpfe eingezählet, welches diejenigen so nach Zähnen rechnen, zweyzähnigt nennen. Wenn denn dieses Stück den kommenden Frühling erlebet, so fallen wiederum vorne zwey Lämmerzähne und zwar auf jeder Seite einer hinweg, davor wachsen auch 2. andre grose Zähne, kommt nun auf den Herbst die Wintereinzählung wieder, so wird es unter die Alten eingezählet. Dieses nennen die nach Zähnen verrechnen, vierzähnigt.

Ferner fallen den folgenden Frühling diesen Stücken abermals 2. Lämmerzähne aus, und zwar wieder auf ieder Seite einer, und wachsen dafür andere. Kommenden Herbst heist es sechszähnigt, oder auch am gewöhnlichsten entweder alte Schaafe oder alte Schöpse. Die leztern 2. Lammzähne fallen auf folgendes Jahr vollends weg, und wachsen statt deren auch grose, und da heist es abgeschoben Vieh.

So lange kan nun ein Schäfer das Alter des Viehes ungefähr wissen; hernach aber kan es nicht mehr an Jahren beurtheilet werden. Im achten und neunten Jahr alten die Schaafe und werden etwan zahnloß auch faulet ihnen das Zahnfleisch. Im zehnten Jahr veralten die Schaafe, und alsdenn muß man sie von der Schäferey, als nunmehr zur Zucht untüchtig, ausmustern.

Altes Schaafvieh kan auch einigermassen an den Zähnen erkannt werden, wenn dieselben sehr abgefressen seyn, oder es sind vorn 1. oder 2. Zähne weggerissen, oder sie bekommen so genannte Wasserlücken; auch sehen die Zähne am alten Schaafvieh, theils schwärzlich oder doch gelblich aus.

Ueber-

Schaafe sind nuzbar.

Ueberhaupts ist das Schaaf ein nuzbares und einträgliches Vieh; wenn man es recht betrachtet, so giebt es jährlich gewiß so viel Nutzen, als es selber werth ist. Vom Schaafvieh kommt so lange es lebet durch die Wolle ein starker Nuzen, da man öfters selbige wenn sie gut stehen, 6. 8. bis 9. Jahr nuzen kan. Wird es alsdenn geschlachtet, so ist es den Menschen ein angenehmes und süsses Essen. Das Fell bekleidet den Menschen. Was für ein gutes Oel das Mark und was für ein vester Leim aus den Knochen der Schaafe zubereitet wird, ist iedermann bekannt. Das Unschlitt brauchet man nicht allein zu Lichtern und Lampen, sondern auch zuweilen unter herrliche Salben und Pflaster. Aus der Milch können gute und schmackhafte Käse gemacht werden. Aus dem Eingeweide verfertiget man Saiten, die auf den Instrumenten einen lieblichen Thon von sich geben, und was der Schaafmist vor grose Kraft habe die Felder zu dungen, wissen alle, die mit dem Feldbau umgehen.

Von der Schaafhütung.

Mit der Hütung der Schaafe muß ein Schäfer vorsichtig seyn, denn die Schaafhütungen sind von vielerley Natur und Eigenschaft.

schaft. Es giebt gesunde aber auch viel schädliche, nachdem der Grund und Boden beschaffen ist. Die beste Hutung vor die Schaafe ist, wenn sie abwechselnd seyn kann, nämlich Feld und Gebüsche, Berg und Thal, untereinander, ferner wo lauter gesunde Feldbrachen und zugleich viele süß und gut Gras bringende Berge sind. Die Schaafe welche dergleichen Hütungen haben bleiben die meiste Zeit gesund. Die Wolle ist auch kerniger, als von andern Schaafen auf andern Hutungen. Denn die Wolle von Feldschaafen ist allezeit milder und denen Tuchmachern angenehmer als die, so von Schaafen fällt, welche hart Gras und viele Buschhutungen haben.

Schäfer müssen vor allen Dingen ihre ganze Hutungen recht gründlich kennen und wissen was vor Gras ein ieder Ort trägt, und ob auch Tiefen auf selbigen sind, worinnen bey Plazregen und Gewittern das Wasser stehen bleibt; wie der Erdboden beschaffen, ob es ein laimichter, lettigter fetter Boden, ein harter kieselichter, ein derber mergelichter, oder ein lohigter und staubichter Boden seyn. Er muß sich alle Tage nach dem Wetter rich-

Was ein Schäfer wissen muß.

ten, und nach demselben die Hutung erwählen, denn wenn Nässe ist, können die Gründe und Thäler vermieden, wenn aber das Gras mangelt, zu gesunder Zeit die Thäler behütet werden. Ist es leidlich warm, so geniesen die Schaafe die Felder, wenn es aber regnet und kalte Winde entstehen, so dienen die trockenen Büsche denen Schaafen.

Nasse und sumpfichte Orte seyn den Schaafen, welche ohne das von Natur flüßig, sehr schädlich, und ist besser man treibe sie auf Heiden, dörre, bergichte und trockne Weide.

Was bey der Hutung zu beobachten im Herbste.

Mit den Schaafheerden müssen absonderlich im Herbste und ersten Winter alle tiefe Wiesen und Raasen vermieden werden, das Vieh frißt sich auf solchen leicht zu schanden, denn es ist denen Schaafen das unreine und noch unausgefrorne Gras nicht gesund.

In Frühlinge.

Des Frühlings aber wenn junges Gras auf den Wiesen und Raasen wächst, mögen die Schaafe auf solche gelassen werden. Denn das junge reine Gras ist denen Schaafen gesund, es fängt sich die Wolle davon an zu erheben; und bessert sich das Vieh davon.

Nach dem Heuen, wenn das Heu bereits eingeführet, und die Wiesen abgeleeret, können auf diejenigen, wo kein Grummet wächst, wie auch andere trockene Wiesen oder die in der Brach liegen, nebst dem Rindvieh, auch die Schaafe getrieben werden. Auf gewässerten Wiesen aber wo Grummet wächst, auch nach demselbigen wieder starkes und fettes Gras nachschiebet, soll man die Schaafe nicht weiden, dann weil das Schaaf begierig auf solches Gras ist und sich voll einfrist, ist es bald geschehen daß dadurch Lung und Leber angestecket wird.

Wann in der Ernde, die Früchte von den Feldern eingeführet, soll man die Schaafheerden auf solche Aecker und Felder treiben, dann da finden sie die beste Weide, suchen selbst die gesundesten Kräuter aus, womit sie zugleich die abgefallenen vollen Aehren aufklauben und geniesen, wovon sie gleichsam neue Kräfte bekommen.

Den Schäfern muß man immerzu wol einbinden, daß sie sich in die Zeit richten, die Stoppelweide fleißig besuchen, auch sonst allezeit um guten und gesunden Trieb sich umsehen, so kommt alsdann die Heerde fein kräf-

tig und stark im Winter und können eine grosse Kälte desto besser und ohne Verlust und Schaden der Wollen dauren. Auch sollen sie vor allen Dingen darauf sehen, daß die Schaafe wenn die Wolle zeitig ist durch keine Hecken und Gesträuche getrieben werden, dann dadurch wird ihnen die Wolle ausgerissen.

Wie eine iede Sorte zu hüten.

Die weitesten und entlegensten Hutungen müssen dem gesundesten und stärksten Vieh, welches weit zu gehen im Stande ist, zugeeignet werden. Vor die Schöpse gehöret die weite Hutung. Wenn aber zur Herbstzeit viel Felder eingegeben werden, so können die Schöpse auch manchen Tag auf der Nähe mitgelassen werden. Denen Lamm und Mutterschaafen gehöret die beste und gesundeste auch nächste Hutung. Denn Mutterschaafe welche mit dem Lamm schwer gehen, können nicht weit fortkommen. Das Zeitvieh, nämlich Zeitschaafe und Zeitschöpse müssen schon beinahe so weit als die Schöpse ihre Hutungen haben. Jährlinge, das ist die voriährigen Lämmer, sollen ihre Hutungen nicht viel weiter als die Mutterschaafe erhalten. Denen Lämmern, wenn dieselben im Sommer von

den Mutterschaafen abgenommen und allein gehütet werden müssen, gehöret im ganzen Sommer und Herbst die nächste und beste Hutung.

Das Ein- und Austreiben der Schaafe richtet sich nach dem Wetter. Sind warme Tage und die Hutungen rein, so kan das Vieh ganz zeitlich im Frühlinge ausgetrieben werden. Doch ist darauf zu sehen, ob nicht mit des Tages Anbruch ein Thau oder Reif gefallen, denn solcher ist dem Vieh ungesund, und erkälten sich dadurch. Sind Heerden auf weite Hutungen zu treiben, so muß man solche auch eher austreiben. Im Sommer hat das Aus- und Eintreiben der Schaafe eben die Verhältnis als wie im Frühling, nur müssen die Schäfer im Sommer alle niedrige Rasen und feete grasbringende Felder gänzlich vermeiden. Im Herbste hat man eben die Vorsicht nöthig, wegen der Reife, als wie im Frühlinge. Ein und Austreiben der Schaafe.

Wenn im Herbste offener Frost kommt so ist den Schaafen sehr gesund, daß sie die gewachsene und noch grün seyende Waizen und Kornsaaten abfressen. Die Schaafe heilen

sich recht mit der Saat aus. Wenn die Schaafe gut fressen ist es ein Kennzeichen, daß sie noch gesund sind und nicht Mangel an der Lunge und Leber haben.

Das Aus- und Eintreiben der Schaafe im Winter beruhet gleichfalls auf der Beschaffenheit des Wetters. Denn wenn der Winter trocken, und ein offenes Land ist, so ist derselbe den Schaafen sehr zuträglich; daher können die Schaafe fein zeitlich aus und auch späte eingetrieben werden. Wofern aber im Winter kaltes Regen oder Schneewetter einfällt, oder es glatteiset, so ist es weit besser, daß man zu solcher Zeit die Schaafe nicht austreibet, sondern solche im Stalle, wie man kan, wenn es auch nur mit geringen Stroh wäre, füttere. Bey tiefgefallenen Schnee ist es auch nicht rathsam das Schaafvieh auszutreiben.

Mit den Schaafen treibet man aus, so lange man wegen des Wetters hinaus kann, auch oftmals den ganzen Winter, wann ein bloser Winter ohne Schnee ist.

Futter für die Schaafe.

Das Futter der Schaafe muß in Sommer und Herbst besorget werden. Von dem

Heu

Heu und Grummet gehöret das allerbeste so wol vor die Mutter- oder Lamm-Schaafe, als auch für die Lämmer, vor die Jährlinge etwas schlechteres und denn das noch geringere vor die Schöpse; iedoch so daß niemals ein unreines Heu den Schaafen vorgeleget und gegeben werde; Erbsenstroh ist an vielen Orten den Schaafen das ganz allein gehörige Futter. Es wird auch so wol von dem Winter als Sommergetraide den Schaafen das Stroh gegeben. Das Sommerstroh ist ihnen viel angenehmer und zum Futter besser. Heckerling wird zur Zeit grosen Schnees, wenn das Vieh nicht ausgetrieben werden kann, den Schaafen in die Salztröge gegeben. Wenn man unter solchen etwas unterschneiden kann, so fressen sie es besser. Absonderlich thut man sehr wol, daß man denen Lamm und Säugeschaafen Haber anmenget, auch kan man dem Vieh welches vermattet ist, mit Haberfutter sehr aufhelfen, und ist dadurch schon manches Stuck erhalten worden.

Laub von den Eichen, Linden, Buchen, Pappeln, Weißbäumen, Birken und Erlen kan man vor die Schaafe nach Bartholomäi bald, wenn man mit dem Getraide fertig ist,

einhauen, doch so, daß nichts vergiftetes und unreines genommen werde. Das Weinlaub ist auch da, wo Weinberge sind, vor die Schaafe und absonderlich vor die Lämmer ein gutes Futter.

Wie die Fütterung vorzunehmen.

Wie die Schaafe im Winter zu füttern seyn, ist sehr nöthig zu wissen, und muß man sich auch hier nach der Witterung richten. Denn wenn nasses Wetter, so muß dem Vieh zu solcher Zeit lauter trocknendes Futter, und in trocknen Wetter dasienige, so Fettigkeit an sich hat, gereichet werden.

Den ersten Winter müssen die Schäfer mit dem Heu nicht bald kommen, sondern so lange als möglich das Vieh mit Stroh, Laub und Erbsenstroh abspeisen. Ist offen und trocken Wetter, so wird des Abends wenn das Vieh nach Hause kommt, vorhero Stroh in die Raufe gelegt. Wenn im lezten Herbst, oder ersten Winter das Feld zwar offen aber naß ist, an solchen Tagen muß früh, ehe man das Vieh austreibet etwas, und wenn es auch nur Laub wäre, eingeleget werden. Auf die Nacht ist gut, daß sie ein gut Futter Stroh eingelegt bekommen.

Wenn

Wenn das Feld im Winter offen, gefroren und rein ist, braucht man dem Schaafvieh weiter nichts, als nur auf die Nacht entweder ein Futter laub oder Erbsenstroh einzulegen. Ist aber im Winter oder lezten Herbste das Feld mit Schnee bedecket, so daß das Vieh nichts drausen bekommt; so muß freilich des Morgens früh denen Schaafen ein Futter Stroh gegeben werden, und auf den Mittag müssen sie auch zum wenigsten ein gut Futter Laub eingelegt bekommen. Auf den Abend gehört dem Vieh ein Futter Erbsenstroh, oder daß man ihnen etwas vom Heu vorlege.

Winterszeit wann die Schaafe bey dem rauhen und trockenen Futter stehen, muß man täglich, oder zweimalen tränken lassen.

Erbsenstroh soll nicht zu aller Zeit den Schaafen eingelegt werden, sondern nur im Frost und Schnee, und nicht vor dem Austreiben, sondern auf die Nacht. Denn man hält davor, daß, wenn Schaafe viel Erbsenstroh fressen und das Wetter offen und weich ist, sich solche davon verderben, denn sie werden davon durstig und saufen sich zu Schanden. Laub aber ist den Schaafen allezeit gesund, besonders das Erlenlaub. Grummet

darf nicht zu aller Zeit gefüttert werden, sondern nur in harten Frost und trockenen Wetter. Im Frühling, wenn es auf den Aeckern schon zu grünen anfängt; so wird den Schaafen früh, ehe sie ausgelassen werden etwas weniges Heu eingelegt, damit das aus dem Winter gekommene Vieh nicht gar nüchtern ausgehen darf. Auf dem Abend muß solchen auch etwas gegeben werden, damit sich solche eher wieder erholen.

Manche Schäfer plagen die Schaafe mit dem Durstleiden, und meinen sie müsten sich innwendig recht austrocknen. Wenn nun aber ein unvermutheter Plazregen, oder anhaltender Regen einfällt, so eilt alsdann das schmachtende Vieh recht iähling zu diesen Wasser, welches auf den Feldern sich sammlet und sauft so viel es mag, es sey nun rein oder unrein. Daher kommt es, daß manches Stuck einen Wasserbauch bekommt, und es sterben daran auf einigen Orten und in manchen Jahr viel hundert Stück, weg. Wenn aber die Schäfer das arme Vieh auf eine nöthige und ganz natürliche Weise alle Tage mit recht reinen gesunden Wasser tränkten, so möchte manches Stuck Schaafvieh erhalten werden.

Früh=

Frühlämmer zu zeugen, kommt darauf an, ob eine Schäferey mit genugsamen Futter versehen ist. Hat man hinlängliche Fütterung, so kan man die Widder fein zeitlich zu den Mutterschaafen lassen. Will man um Weinachten gerne Lämmer haben, so darf man nur mit Ausgang des Julius den Widder zulassen. Denn ein Schaaf trägt 20. bis 21. Wochen. Nur auf einen warmen Stall muß man denken, damit nicht die Lämmer, wenn grose Kälte kommt, Schaden nehmen. Wo aber die Schäferey nicht mit überflüßigen Heu und Stroh versehen, daselbst muß man Frühlämmer zu ziehen ganz einstellen, und alsdenn werden die Widder allererst Ausgangs des Septembers, oder im ersten auch wol gar zu Ende des Oktobers unter die Mutterschaafe gelassen. Dann die Lämmer fallen hernach zu Mariä Reinigung und auch etwann 8. oder 14. Tage hernach in Februario. Solche Spätlämmer, die nach Lichtmeß kommen, wenn nur die Schaafmütter samt den Lämmern gesund sind und gut Futter bekommen können, werden oftmals so gut, als wol nimmermehr die Frühlämmer. Von der Lämmerzucht.

Wenn

Was in der Lammzeit zu beobachten.

Wenn die Lammzeit eintritt, so ist es der Schäfer Schuldigkeit daß sie sich bemühen so wol dem tragenden Vieh als den Lämmern Tag und Nacht nachzugehen, damit nicht manches Lamm verlohren gehe. Daher sollen sie alle Stunden mit einer Laterne des Nachts in den Stall gehen, und nachsehen, ob ein Schaaf lammen will, oder schon gelamme, hat, und beiden so wol Mutter als Lamme wenn es nöthig ist, zu Hülfe kommen. Die iungen Lämmer muß der Schäfer bald an die Mutter bringen, zuvor aber das erste zähe, unreine und dem Lamm nur ungesunde, dem Schaaf aus dem Euter drucken, und darauf das Lamm an das Euter bringen und saugen lassen, damit es Stärke bekommt, und wo es zum Saugen zu schwach, demselbigen helfen und denen Lämmern die Milch aus den Euterstrichen mit den Fingern ins Maul drücken.

Will etwann ein Schaaf sein neugebohrnes Lamm nicht annehmen; so müssen die Schäfer, die Mutter und das Lamm zusammen in ein besonders gemachtes kleines Ställchen thun, damit das Alte das iunge Lamm bewittert, gewohnt und den Geruch davon empfangen kan.

Wann

Wenn sie 3. Wochen alt geworden, so muß man versuchen sie fressen zu lernen. Daher wird zu Anfang vor solche in eine Raufe, welche aus der Zwiesel gehoben und auf dem Mist mit einem Ende vorhero geleget wird, entweder recht gutes weiches Grummet, Heu oder gutes Laub geleget, an welchen endlich die ältesten Lämmer zu nisteln anfangen. Wann nun dieses geschiehet und man merket daß sie schon etwas begieriger darnach thun, so muß der Schäfer einen oder mehrere Tröge oder Salzrinnen den Lämmern im Stalle aufmachen, und solche anfangs auch herunter auf den Mist lassen, und darein entweder gequellte Wicken oder Erbsen mit ein wenig gebrühten Haber dünne einschütten. Dazu tretten die Lämmer, kosten was es sey und versuchen zu fressen, und werden endlich recht begierig darauf. Wie die Lämmer zum fressen zu gewöhnen.

Den Lämmern muß, wenn am Tage die Mutterschaafe ausgetrieben worden, fast den ganzen Tag Futter gegeben werden, damit die späten fein wachsen, die Schäfer müssen mit dem Futter wechseln, und sollen bald Laub oder Heu, oder auch einmal Körner geben, denn dieselben wiederum ein wenig ausruhen lassen.

lassen. Man muß ihnen auch im Stalle, wenn sie gefüttert werden, recht reines gesundes Quellwasser in einem Troge geben.

Austreiben der Lämmer

Zum Lämmer Austreiben ist nöthig, daß ein feiner warmer Tag, an welcher die Sonne scheinet, erwählet werde, in welchen solche zum erstenmale mit den alten auf das Feld gelassen werden, und zwar deswegen weil die Lämmer im Stalle der Wärme und der Windstille gewohnt sind. Wenn sie das nicht im Felde zu Anfang ihres Austreibens antreffen, sondern es ist kalt und windig, so thut es den jungen ungewohnten Lämmern sehr bange, es legen sich dieselben manchmal in eine Grube, oder in eine Furche, oder hinter Sträucher nieder, und versäumen sich, oder verschlafen es denen andern nachzufolgen.

Wie sie zu entwöhnen.

Wie lange ein Lamm bey der Mutter zu lassen und die Milch von ihr geniesen soll, davon sind die Meinungen unterschieden, und kommt vieles darauf an, ob es Frühlinge oder Spätlinge, ob die Schäfer die Schaafe melken oder nicht. Sind die Lämmer früh, so können dieselben auch eher entwöhnet werden, als die spät gekommen sind. Wo das Melken in Gebrauch, da bemühen sich die Schä-

Schäfer Frühlämmer zu bekommen, damit sie selbige bald absezen, und ihre Schaafe von dem iungen Grase desto mehr gute Milch bekommen und sie ihren Nuzen ziehen können, wo aber die Schaafe nicht gemelket werden, mögen die Lämmer gemeiniglich bis nach Johannis unter den Müttern bleiben, hernach aber werden dieselben abgesondert und allein auf der näheſten und besten Weide gehütet.

Die Zeit zu welcher die Lämmer eigentlich zu leuchten nöthig, hanget absonderlich von der Witterung ab, denn wenn früh auf dem Felde Gras wächst, so, daß das Lamm wann es mit ausgetrieben wird, was grünes zu fressen findet, so kan man gegen das Ende des Märzens die Lämmer leuchten lassen. Hält aber noch die Kälte an und es ist noch nichts grünes auf dem Felde, so muß man noch so lange verziehen bis wirklich sich das Gras findet. Hat man aber noch viel gut Heu auf den Ställen, und man kan noch mehrere Körner daran wagen, so kan man leuchten, wenn man es am liebsten hat. Denn es schadet den Lämmern gar nicht ob sie geleuchtet oder ungeleuchtet im Stalle stehen, wenn sie nur wacker gut und viel Futter empfangen

Wann die Lämmer-leuchte geschehen soll.

gen

gen können. Auf besondere Tage oder gute Kalenderzeichen braucht man gar nicht dabey zu achten.

Dabey müssen die Lämmer viel ausstehen.

Es müssen die Lämmer im Leuchten sehr empfindlichen Schmerzen leiden, sowol Kälber als Schöpslämmer; zumal müssen die Schöpslämmer sehr vieles ausstehen, denn es wird solchen nicht nur das Beutelchen abgeschnitten, sondern es werden auch die zwey Saamenhoden eine nach der andern mit scharfen Messern genommen, und oftmals die daran befindlichen langen Saamenadern oder Flechsen bis vom Nabel her wol mehr als eine viertel Ele mit heraus gerissen. Sie werden oft ohnmächtig und liegen als tod da. Wenn aber nur die heftigen Schmerzen vorbey, so haben sie sich endlich wieder erquickt, oder wenn solchen das Maul aufgemacht worden, sind sie wieder zu sich kommen.

Melken der Schaafe.

Mit dem Melken der Schaafe muß billig ein Unterschied gemacht werden; denn das Melken beruhet darauf, 1) ob die Schaafe viel Milch haben oder nicht, 2) ob im Winter viel gutes Heufutter vorhanden oder nicht, 3) ob auch im Frühling und Sommer die Schaa-

Schaafe viel gute Milch bringende Hutung haben, wo diese 3. Stücke reichlich vorhanden, da kan endlich das Melken noch ohne vielen Schaden der Schaafe und Lämmer geschehen, wo es aber an diesen mangelt, da ist das Melken mit den grösten Schaden verbunden. Denn es geschiehet so wol den Schaafen selber als auch den Lämmern Abgang.

Das erste Melken wird zu Georgi Tag angefangen. Es werden die Lämmer Abends von den Mutterschaafen abgesondert, da die Schaafe am Morgen, wie die Kühe die mehreste Milch geben, so wird ihnen die in der Nacht gesammlete Milch früh Morgens abgenommen.

Wenn die Frühschur geschehen, d. i. die Wolle um Walpurgis denen Schaafen abgeschoren worden, so fangen die Schäfer die zweyte Melke am Tage an. Es werden die Lammschaafe zu Mittage nach Hause in den Stall eingetrieben, und von dem Gesinde gemelket.

Das dritte oder volle Melken des Tages gehet ungefähr 8. Tage nach vorgedachter Frühlingsschur an, das ist, sie melken nun

die Schaafe des Tags dreymal, Früh, Mittags und Abends. Und dieses geschiehet den übrigen Frühling und Sommer hindurch bis zu Michaelis. Wenn aber nach der Schur kalt Wetter einfällt, so müssen die Schäfer noch etliche Tage später zu melken anfangen.

Was bey der Schaafschur zu beobachten.

Zweimalen des Jahrs kan man den Schaafen an manchen Orten die Wolle abnehmen, als erstlich die Woche vor Himmelfarth, und wird die Winterwolle genennet, zum andernmal die Woche vor Michaelis, und dieses wird die Sommerwolle genannt, und ist besser als die Winterwolle.

Vor der Wollenschur im Frühlinge haben die Schäfer sich mit den Vieh in Acht zu nehmen daß sie mit demselben nicht auf Feldern in Brombeersträuchern und Dornhecken hüten. Denn wo das geschiehet, so bleiben in den Sträuchern, Dornhecken und Büschen, nicht nur ein sondern mehr Steine der besten Wolle hängen und gehet verlohren.

An den Orten wo die Schaafe nicht in vielen Sand zu treiben haben, und sie sich nicht sehr verunreinigen, dürfen die Schaafe vor der Schur nur geschwemmet werden,

und

und ist nicht erst nöthig solche ordentlich zu waschen. Wo aber sandichte Hütungen, da müssen die Schaafe ordentlich im Wasser mit Händen gewaschen werden; es müssen 2. oder 3. Personen zusammen tretten und immer ein Stuck nach dem andern recht waschen und den Sand ausdrücken. Den gewaschenen Schaafen muß Stroh in die Ställe gestreuet werden, damit sie sich nicht wieder unsauber machen.

Beym Schaafscheeren hat eine Landwirthin so wol als die Schäfer Acht zu geben, daß die Scherer die Wolle nicht verderben, sondern daß dieselben solche fein glatt abscheeren. Es sind öfters solche schlechte Leute darunter, welche den ganzen Tag nicht mehr denn 3. Stück abscheeren, da doch in Frühling 10. Stuck und in Herbst 7. bis 8. auf einen Scheerer gerechnet werden, und dennoch sind fast nur die Spizen abgeschnitten, die andre Wolle bleibt stehen und in Frühling verliehrt das Vieh nur solche nach der Schur. Im Herbste hat es endlich nicht viel zu bedeuten denn da kan man solche aufs Frühiahr mit bekommen. Das arme Vieh wird auch von manchen unvorsichtigen Scheerern gräu-

lich geschnitten und gestochen, daß wol gar einige Stücke davon zu Schanden gehen.

Bald nach Mariä Geburt hebet man das schlechte Vieh aus, und lässet in Stoppeln und guter Weide allein hüten, damit sie zunehmen, und im Gelde desto höher angebracht werden, was aber alte Störr und Gelde Schaafe seyn, die pflegt man auswärts zeitlich zu verkaufen. Auf Michaelis soll man die Schaafe zählen und mit dem Schäfer auf alles und iedes Rechnung halten.

Weil im Sommer selten eine Schäferey von Patienten frey ist, welche mit der Heerde nicht können ausgetrieben, sondern in Stalle oder auf naher Hütung müssen verpfleget werden, als ist es sehr nöthig daß zu ieder Schäferey ein besondrer Anger oder Garten von gesunden Grase erwählet und mit einem nöthigen Zaun umgeben werde, damit in solchen Gärten die Kranken und Ungesunden können gewartet werden.

Vom Salzgeben.

Ob man schon der Schaafe auf das beste wartet, pfleget, sie füttert und hält, so bekommen sie doch alle auch bey der besten Fütterung endlich einen Eckel, wann eine fleißige

ge Landwirthin nicht wenigstens alle Monat ihnen Salz gibt so ihnen den Eckel benimmt. Denn das Salzen ist denen Schaafen wider alle Krankheiten gleichsam eine allgemeine Arzeney. Dieses Salz ist nun zweyerley, nämlich das Steinsalz und kleine Salz. Das Steinsalz wird in den Schaafställen in Stricken an die Balken gehangen, und wenn die Schaafe dasselbe geniesen sollen, so lassen es die Schäfer mit dem Stricke vor dem Vieh entweder auf einen Schemel oder Kloz nieder und davon lecken dieienigen Stücke so Appetit haben. Wenn denn die Schäfer es nicht mehr nöthig erachten, so ziehen sie die Salzsteine wieder empor. An den Orten wo das Steinsalz nicht zu erreichen, wird das kleine Salz denen Schaafen gegeben; dieses wird dem Vieh in besondere darzu gemachte Tröge oder Lecken geschüttet, und daraus kann es eine ganze Heerde auf einmal bekommen.

Wenn die Schaafe sich nach dem Salze sehnen, so geben sie es mit hurtigen laufen im Hofe und besonders auf dem Ort, wo sonst die Lecktröge mit dem Salze gesezet gewesen, als auch mit vielen Schreyen, zu erkennen. Wenn denn die Schäfer dieses an

dem Vieh gewahr werden, so machen sie den folgenden Tag, wenn nicht Regen ist, die Lecke bald zurechte und geben es dem darnach verlangenden Vieh. Doch muß solches nur in trockenen Tagen gereichet werden: denn wenn das Vieh darauf unrein Wasser in den stehenden Sümpfen und Tiefen saufen kan, so ist es demselben nicht gesund.

Die Schäfer mengen dem Vieh allerley unter das Salz. Manche nehmen rothes Wagentheer, und reiben es mit Heusaamen so lange, biß es sich zermalmet, und gleichsam als trocken geriebene Brodkrume wird, und mengen es dem Vieh unter das Salz. Andere nehmen auch gedörrte Wermuth, bittern Klee, drey Blat genannt, Hollunderbeer Hülsen, Angelica, Giftkraut, und was etwann mehr vor grün Kraut ist, daß sie unter das Salz anmengen. Es ist alles dieses nicht schädlich. Vor Gift und ungesunde Luft sind es gute Mittel, besonders sind das Wagentheer und Angelica stark abhaltende Dinge, gleichwol aber ist kein einziges vermögend, die schon einmal anbrüchig gewordene und verhütete Schaafe wieder zu heilen.

Der

Der Krankheiten der Schaafe sind gar viele, und sollen hier nur die vornehmsten, und welche am ersten noch geheilet werden können angezeiget werden:

Das Bösewerden. Wenn das Vieh verhütet oder mit dem Futter verdorben worden, die Kennzeichen davon sind: wenn die Schaafe Kröpfe unter dem Maul bekommen; wenn sie auf den Augen nicht klar und roth sind, und man nicht die kleinen rothen Adern alle sehen kann, sondern man siehet nur weises in den Augen, und absonderlich in Winkeln; wenn sie im Winter von den Bäumen die Rinde fressen, oder im Stalle die Laimwände herhalten müssen; wenn sie weder Kornsaat noch Erlenlaub fressen wollen. Ist nun das Schaafvieh nicht ganz verhütet und verdorben worden, und man hebet im Winter dieselben Stück, bey welchen obige Kennzeichen gefunden werden, in einem Stalle allein und füttert dieselben mit reinen Haber, so erholen sie sich und heilen aus. Welche aber den Haber nicht fressen wollen, sondern lassen ihn liegen, mit demselben ist alles übrige Futter verlohren, und ein Kennzeichen, daß solche nicht aus dem Winter gebracht werden.

Von den mancherley Krankheiten des Schaafviehes.

Die Blattern. Wenn solche im Winter damit befallen werden, ist es gefährlicher als des Sommers. Wenn die Blattern unter eine Heerde kommen, ist es am besten, wenn man solche im Stalle fein dichte zusammen stellet, damit sich solche aneinander erwärmen könnten. Sie sollen eher von der Krankheit genesen, als wenn sie geraum stehen und kalt werden. Schaafe welche die Blattern haben, dürfen die Schäfer nicht früh austreiben, sondern müssen warten bis die Sonne warm scheinet, auch muß mit solchen kalter Regen und Wind vermieden werden. Und da die Blattern ansteckend, so sind Schäfer schuldig, so bald sie es merken ihrer Herrschaft anzuzeigen, wie auch den benachbarten Schäfern, damit dieselben auf ihren Gränzen innen bleiben. Die Blattern dauern gemeiniglich drey Monate in einer Schäferey, ehe sie alle durchkommen. Ein bewährtes Mittel daß die Schaafe keine Pocken bekommen, soll folgendes seyn: Man nimmt die Ballen oder ausgedruckte Körner von dem ausgekochten Hollunder oder Zwibsten-Saft, ingleichen den grünen Moos von den Ziegeldächern, iedes die Hälfte macht beydes im Backofen dürre und darauf zu Pulver, mischet solches unter

ter das Salz und gibt es alle Monate den Schaafen in den Salzlecken zu fressen.

Die rothe Ruhr. Die Schaafe welche die rothe Ruhr bekommen, werden auf den Augen ganz roth. Die Schäfer geben zwar dem Vieh davor mancherley ein, z. E. Baumöl mit Eßig, Ziegelmehl, Pech, rc. es hilft aber selten. Das beste Mittel ist, daß man solche Stücke nicht auf was grünes kommen lasse, sondern in ein besonderes Ställchen allein nehme, und solches nur mit lauter guten trockenen Futter füttere, gleichwol aber hilft dieses nicht bey allen, sondern nur bey denen die recht gesunder vester Natur seyn.

Blutkrankheit. Solche Krankheit fängt sich mit Schlägebäuchen, Bauchziehen, oder kurzen Athem an, und auf den Augen bekommen die Schaafe grose rothe Adern. Die Schäfer bedienen sich bey diesem Zufall des Aderlassens und zwar auf zweierley Art, 1) es haben die Schaafe unter den Augen ein Grübchen, und in diesem liegt eine Ader, solche machen nun die Schaafhirten, wenn sie zur Hand sind, bald mit einem Messer auf, und zäumen das am Blute krank gewordene Schaaf mit einem Strohsail, mit langen

Grase, oder mit einer Schnur. Dieses geschiehet also: Sie geben dem Stück eine Schnur oder dergleichen ins Maul, und binden sie über dem Kopf zusammen, damit das Schaaf daran kauen und sich viel mit dem Kinnbacken bewegen muß. Die Schäfer streichen alsdann von dem Blute, das aus der geöfneten Ader kommt mit einem Messer dem kranken Schaaf etwas ins Maul.

2.) Einige öfnen auch über den Augen dem kranken Schaafe eine Ader und verfahren eben so, wie sie es mit dem vorhergehenden gemacht haben. Wenn die Schaafhirten nur bald das Aderlassen vornehmen, so wird selten ein Stück entgehen. Wenn aber diese Blutkrankheit unvermuthet in der Nacht dem Vieh kommt, da man es nicht gewahr werden kan, so gehet manchmal ein Stuck davon verlohren, denn es wird vom Blut erstickt.

Wassersucht. Die Schaafe bekommen öfters dicke Ohren, Nasen und Augen und sezet sich eine rechte Feuchtigkeit in solche Theile des Kopfes. Man nimmt alsdenn eine spizige Nadel oder eine schwache Schustersahle, und sticht das Aufgelaufene damit auf, man macht auch mehr denn ein Loch mit dem spizigen

gen Eisen, damit die Feuchtigkeit sich ausziehen könne.

Gelbesucht. Diese Krankheit wird an den Augen erkannt, weil das Weise im Auge recht gelb wird. Man braucht zu dessen Cur gelbe Weidenruthen, die kocht man, und gibt die Suppe oder das Wasser, worinnen die Ruthen gekocht worden seyn, dem Vieh zu saufen.

Böse Euter. Die Schäfer schmieren zwar die bösen Euter mit Butter, sie waschen solche auch mit Buttermilch, manche auch mit Brandwein, sie können aber damit nicht verhindern, daß nicht das Euter wo nicht ganz, doch zum wenigsten eine Seite darauf gehet. Die Schäfer werden solches nicht eher gewahr als wenn sie sehen daß das Schaaf auf einem Bein, auf welcher Seite das Euter böse worden zu hinken anfängt. Wenn die Schäfer dieses merken und sperren das Schaaf in ein warmes Ställchen allein, drücken demselben aus den Strichen die Milch, und schlagen entweder in Brandwein eingetunkte Flecke Tag und Nacht über, oder sie nehmen warmen Kühmist und machen einen rechten grosen Umschlag von solchen über das ganze Euter und

thun

thun es wenn einer trocken worden, mit einem frischen Umschlag Tag und Nacht wieder, oder in Ermangelung des Kühmistes von fetten Laimen mit Milch eingeweicht, so verhüten sie allemal, daß doch die Materie nicht die gute Euterseite zugleich mit einnimmt.

Die Raupe. Diese bekommen die Schaafe in den Vorderfüssen zwischen den Klauen. Es reissen oder stechen sich die Schaafe Anfangs zwischen den Klauen, und wegen der täglich dazu kommenden Feuchtigkeit und Unreinigkeit, kan solche kleine Wunden nicht heilen. Man erkennt solches an dem Hinken der Schaafe. Man reibe die Klauen des lahmen Fusses aneinander, so lange, biß die darinn befindliche Materie herauskommt, darauf behalte man es im Stalle, und schmiere den Fuß mit Schuster oder reinen Wagenpech von welchem es denn wieder heilet.

Husten. Dafür wird ihnen Alantwurzel zart pulverisirt und mit Salz zu lecken gegeben.

Sterben der Schaafe. Nimm Farrenkraut mit sammt der Wurzel, Attichblätter und welsches Nußlaub, alles im Monat Julio,

dürre und stosse es zu Pulver, dann nimm Hirs, grobe Kleyen und Salz, vermisch es mit obigen Pulver und gieb davon den Schaafen des Morgens und des Nachts, so stirbt kein Schaaf.

Die Räute. Wann die Schaafe räudig sind, so soll man Schwefel und Galgand, eines so viel als des andern nehmen, zerstossen und mit weisen Roß-Kampfer und Wachs vermischen, eine Salbe daraus machen und das räudige Schaaf drey Abend nacheinander damit schmieren, und wieder mit guter scharfer Laugen, oder mit Meerwasser, oder sonst gemeinen Salzwasser abwaschen. Dieses ist auch wieder die Läusesucht der Schaafe vortreflich gut.

Neunter Absaz.

Von den Ziegen.

Von der Ziegen Natur, Art und ihren Nuzen.

Daß die Ziegenmilch wegen ihrer Fettigkeit und die daraus gemachten vortreflichen Käse, in vielen Stücken der Kuhmilch und Käsen vorzuziehen, wird mir iedermann gerne zu gestehen. Indem eine Ziege auf der Hütung sich nur lauter süsse und die allerbe-

sten gesundesten Gräschen und Blumen einzeln aussucht, und sie nur allein frist, das andere aber alles stehen läst, und so macht sie es auch wenn man ihr etwas im Stalle vorlegt, sie sucht sich pur allein das allerbeste nach ihrem Geschmack heraus, das andere läst sie liegen. Da nun eine Ziege nur lauter süßes und gesundes Futter zu fressen erwählet, so erhellet hieraus zur Genüge, daß ihre Milch, Käs und Molken allerdings gesünder und besser als von Kühen seyn muß.

Ueberdem sind die Ziegen fruchtbarer als die Schaafe, selten ziehet eine Ziege nur ein Zickel oder Junges auf einmal, am allermeinsten zwey, auch manchmal gar drey zugleich. Die drey Wochen, oder wie lange man die jungen Zickel an der Mutter saugen läst, muß man der saugenden Mutterziege bey dem Saugen alle Tage gute Kleyensuppen geben, denn sonst können sie nicht wol die Jungen erhalten, zumal wenn zwey bis drey Jungen zu saugen seyn.

Die Nuzbarkeit der Ziegen kommt darauf an, wie solche von Jugend auf gefüttert und in Acht genommen werden. Haben solche allezeit genug und Gutes zu fressen, so wachsen

sie

sie desto stärker. Eine Ziege ist überhaupt gewächsiger von Natur; sie wächst im andern Jahr vollkommen aus, und im ersten Jahr bocket sie schon und muß zum Bocke gelassen werden. Manche neue Melkziege giebt fast so viel Milch, als eine schlechte Kuh. Zwo Ziegen geben allemal so viel Nuzen an Milchspeise, als von einer Kuhe erlanget werden kan.

Von ihrer Rammelzeit.

Man kan die Ziegen gleich den Schaafen im Herbst Monat bis Christmonat besteigen lassen, so bringen sie die Jungen gegen den Frühling.

Daß sie viel Milch geben.

Wenn die Ziegen viel Epheublätter, oder Fünffinger Kraut fressen, so geben sie sehr viel Milch. Und sollten sie gleich bisweilen die Milch verliehren, so seynd sie doch zu melken, alsdann bekommen sie die Milch wieder.

Von der Ziegen Alter.

Der Ziegen Alter kan man erkennen wie bey den Ochsen und Kühen an den Hörnern; denn so viel sie Knoten oder Ringlein haben, so viel Jahre sind sie auch alt. Sie bringen ihr Alter auf 10. und 12. Jahre. Aber die Böcke werden nicht so alt, wegen ihrer geilen Natur.

Die

Welche Ziegen zu erwählen. Die Ziegen sind die besten, die vielmehr iung als alt sind, dann sie werden auf solche Weise mehr Früchte bringen; sie sollen auch grose Euter haben und viel Milch geben, sollen mit vielen und dicken Haaren wie die Böcke versehen seyn, und unter der Schnauzen zwey Wärzeln haben, als welche vor andern fruchtbar seyn sollen. Der Ziegenbock soll groß und weitseitig seyn, dicke Beine, einen vollen und kurzen Hals, eine lange Gurgel, lappichte und weit abhängichte Ohren, einen kleinen Kopf, schwarze, dicke, glänzende, weiche und sehr lange Haare haben, und endlich an den Kinnbacken mit zwey herabhangenden Wärzeln versehen seyn. Wann er sieben Monat alt ist, so ist er allbereit zur Zucht dienlich, und ie magerer er ist, ie besser er die Heerde bedienet. Wenn man Ziegen kaufen will, so ist es allezeit besser, man kaufe eine ganze Heerde, die zusammen gewöhnet sind, als wenn man bald eine aus dieser, bald eine andre aus einer andern Heerde kauft, so wird hernach im Stall unter ihnen guter Friede erhalten werden.

Werden nicht überall gedultet. Dieweil aber dieses Vieh dem iungen Holz, Weiden, auch Obst- und Waldbäumen viel

Scha-

Schaden thun, ingleichen, wann im Felde das Getraide, empor kommt, solches abfressen, als will man es an manchen Orten nicht erlauben, daß man sie halten darf.

Die Ziegen werden allerdings curirt wie die Schaafe. Wenn die Ziegen nicht fressen wollen, so soll man dasjenige Futter, das die Kühe und Schaafe aus ihrem Maul wieder heraus stossen und zu Erden werfen, nehmen und den Ziegen in das Maul streichen, daß sie es frist, so werden sie gleich wieder gesund und fressen.

Vierdtes und letztes Capitel.

Von dem Geflüg, als Hünern, Pipen, Enten und Gänsen.

Erster Absaz.

Von Haus und zahmen Hünern.

Wenn die Landwirthin mit dem Geflüg wohl umzugehen weiß, und nahe bey einer Stadt wohnet, so wird sie nicht wenig Nuzen damit schaffen können.

Ueber dasjenige was sie davon auf dem Markt verkaufen kan, hat sie fast zu aller Zeit für ihr Haußhalten an demselben ein fürtrefliches Hülfs-Mittel. Man weiß wie nahrhaft eine gesottene Henne, man kennet die Niedlichkeit eines Huhns und die grosse Nutzbarkeit der Eier.

Hünerstube. Der Hüner-Stall muß bequem eingerichtet seyn, eine gute Lage haben und nach einem langen Viereck, mit den Fenstern gegen Aufgang der Sonnen gebauet seyn, weil dieses Thier vor allen andern die Sonne gerne hat, auch auswendig mit Laim und Kalch wol verwahret seyn. Er muß eine hinlängliche Grösse haben, und mit Nestern für die Anzahl Geflügs, das sich darinn aufhalten soll, oder mit in die queer gelegten Stangen, damit sie des Nachts darauf sizen können, versehen seyn. Es müssen aber solche Stangen nicht allzuhoch, auch nicht gar zu nah beysammen, sondern ein oder zwey Schuh hoch von der Erden, und zwey oder drey Schuh weit, von einander gestellet werden. Es ist gut, wenn er nahe an dem Stadel oder der Scheune lieget, an einem Ort wo keine Kälte dazu kommen kan, als welche

che die Hüner nicht vertragen können. Von Morgen her soll der Eingang seyn. Man muß ihn für die Mader, Wieselein und Kaßen verwahren, und Abends die Thüren und Fallen, wann sie zur Ruhe gehen und eingetrieben werden, fleissig zu machen, zugleich reinlich und etwas dunkel halten.

An die langen Wände desselben, in einiger Höhe von der Erden und in 3. Reihen über einander setzet man Körbe voll Heu, welches besser ist, als Stroh, *) zu Nestern für die Hüner, und macht vorne Steigen daran, daß sie leichter hinauf kommen können. In ein jedes Nest leget man ein Ei, es sey nun ein natürliches oder nachgemachtes, um sie anzulocken ihre Eier hinein zu legen. Je bequemer und sicherer der Hüner-Stall ist, desto lieber werden sich die Hüner darinnen aufhalten und hiemit abgehalten werden, ihre Eyer zu verlegen.

Früh macht man ihn bey guter Zeit auf, und schliesset alle Abend, wenn die Hüner hinein Wenn sie zu öfnen.

*) Viele Landwirthinnen glauben das Gegentheil, daß nämlich das Stroh weit besser wäre zu Nestern für die Hüner, als das Heu, weil die Eyer gerne durch die Wärme, den Geruch des Heues an sich ziehen.

hinein sind, nach Untergang der Sonne wieder zu. Dieses hat eine aufmerksame Magd zu besorgen. Alle 14. Tage wird das Heu (Stroh) in denen Nestern ausgewechselt, von den Stangen wo sie aufsizen der Mist abgekratzt und zweymal des Jahrs ihnen ausgemistet. Der Landwirth nimmt solchen in seine Verwahrung und braucht ihn dahin, wo er den besten Nuzen schaft. Es wäre auch gut, wenn man den Hüner-Stall bisweilen mit Theimian oder Wachholder ausräucherte, damit das Ungeziefer, welches sich daselbst einzunisteln pflegt, und von der Wärme im Stall wächset, ausgerottet werde. Deswegen wollen die Hüner öfters nicht gerne in den Stall, weil sie dieses Ungeziefer quälet.

genschaf-
der Hü-
er.

Die Wahl der Hüner ist keineswegs gleichgültig. Es giebt deren verschiedene Sorten. Es gibt hochbeinigte, auch mit kurzen Füssen; es gibt welche mit grossen breiten, und auch mit kleinen Kämmen, ingleichen die Büschel oder Kronen von Federn auf dem Kopf haben; andre sind um die Füsse befedert, aber aller dieser Unterschied thut nichts zur Hauptsache der Hüner, son-

dern

dern es kommt ganz allein darauf an, ob solche viel Eyer legen oder nicht. Die von mittlerer Grösse, schwarzer Farbe, grossen Kopf, rothen Kamm, lebhaften Augen und blaulichten Füssen, hält man für die besten. Die gelbe Füsse haben, mit Sporen versehen sind, wie der Hahn scharren und krähen und sich gerne raufen; desgleichen die einen dicken Hals haben oder alt sind; die ihre Eyer zerbrechen oder auffressen, nicht weniger die weissen und grauen Hüner verkaufe man oder stecke sie in den Topf. Die jungen sind allezeit fruchtbarer und geschickter zum legen. Um ihr Alter zu kennen, zwickt man ihnen jährlich eine Spize von einer Klaue ab. Hüner welche zu feist sind, legen fast gar nicht.

Es ist einer Landwirthin zwar sehr nüzlich, wenn sie viele Hüner halten kann, wenn sie Plaz dazu hat, und ihre Nachbarn davon keinen Schaden leiden. Eine kleine Anzahl wohl verpflegter Hüner aber trägt eben so viel ein, als eine viel grössere, die schlecht versorgt wird.

Es giebt eine Art grosser flandrischer Hüner, sie legen weniger und kleinere Eyer, als

die kleinen Hüner, wenn man sie aber zum Verkauf erziehet, jung schoppet, oder Kapaunen daraus macht, so sind sie fürtreflich und allen andern vorzuziehen.

Des Hahns. Einen tüchtigen Hauß-Hahn anzustellen, nehme man einen von mittlerer Grösse, schwarzen oder dunkelrothen Federn, starken Füssen, wohl mit Klauen bewafnet und gut bespornet, der einen erhabenen Hals, mit Federn von verschiedenen Farben besezt und einen aufgerichteten Kamm habe, welcher blutroth, aber nicht lang sey, mit schwarzen oder blauen Augen und breiten weissen Ohren, und rothen langen Bart, am Hals lange und bis auf die Schulter reichende glänzende Federn. Der trozig ist, gerne krähet, seine Hüner fleißig tritt, sie vertheidiget und zum Futter ruft, welches er ihnen aufsuchet.

Die Hüner legen zwar ohne Zuthun des Hahns auch Eyer, aber nicht so viel. Sie sind auch nicht so gesund und taugen zum Ausbrüten nicht, weil sie keine Keimen haben.

Ein einiger Haushahn kan wol acht bis zehn auch wohl zwölf Hüner genugsam bedienen.

Eine gute Landwirthin muß fleissig zusehen, daß die Hünerställe allezeit rein und sauber gehalten werden, dann sonsten sie gar leicht blind oder krumm werden, besonders ist ihnen alle Tage frisch Wasser zu geben, widrigenfalls sie gleich rozig werden, oder den Pips bekommen. Und will man haben daß solche bald iunge Hüner haben, oder im Winter gute Eyer legen mögen, so muß man selbige vor allen andern warm halten, und ihnen ihre Nester in der Stuben ansezen. Wie sie zu warten.

Im Sommer muß man ihnen an einen bequemen trockenen Ort, Sand oder Aschen unterstreuen, damit sie scharren können, und sich in der Hize abkühlen und der Läuse erwehren. Ingleichen soll man ihnen frische Spreu oder geringes Getraid auf dem Mist werfen, daß sie darinnen scharren können, und unweit davon allezeit reines Wasser für selbige sezen lassen. Vor allen andern aber muß man ihnen Morgens früh, so bald sie

abgeflogen seyn, zu fressen geben, damit sie zu Hause bleiben, oder wenigstens nicht weit von Hof ausfliegen mögen, auf den Abend muß man selbige wiederum durchs Essen nach Hauß gewöhnen, und ihnen was weniges fürstreuen, daß sie sich desto eher zur Ruhe begeben.

Futter der Hüner.

Das gewöhnliche Futter der Hüner ist weggesiebtes und ausgeschwungenes Getraidte, gesottene Kleyen, gemahlene Gerste, wovon wie man sagt, sie grosse Eyer legen sollen. Man giebt ihnen auch türkisch Korn und Hanf, welcher sie erhizet, und gewürfeltes Brod. Wenn sie keinen grünen Plaz haben, worauf sie scharren können, muß man ihnen dergleichen zur Erfrischung bisweilen zukommen, und sie des Wassers niemals mangeln lassen. Man füttert sie des Tags 2mal, des Morgens und Abends, und zwar immer an einem gewissen Ort. Wenn sie daran gewöhnt sind, so darf man nur ruffen, so kommen sie alle dahin zusammen. Acht Loth Korn für die herum laufende und zwölf Loth für die daheim bleibende Hüner ist des Tags genug.

Eine Henne legt 18 bis 20. Eyer hinter einander. Es giebt viele Hüner, welche alle Tage ein Ey legen. Daß die Hüner viel Eyer legen, mischet man ganz klein zerstossene Schneckenhäuslein unter Kleyen, machet beedes mit Wein an, und gibt es den Hünern: oder man mischet Geißrauten darunter. Wenn man ihnen Hanfkörner und Nesselsaamen gibt, sollen sie den ganzen Winter durch legen. Nur muß man ihnen nicht gar zu viel Hanfsaamen geben, dann sonst flözen sie die Eyer, d. i. sie legen sie ohne Schaalen. Die jungen Hüner fangen in Hornung an zu legen, manchmalen auch eher, wenn der Winter nicht streng ist: Sie sind auch fruchtbarer als die alten. Dem ohngeachtet ziehet man diese Hüner den andern zum Bruten vor. Man sucht dazu die grössesten aus, die nicht wild sind, zum Exempel die so gerne in die Küche laufen, welches ein Zeichen ist, daß sie zahm sind und sich am wenigstens für andern Thieren fürchten. Wie viel sie hinter ein ander Eyer legen.

Zum Bruten muß die Landwirthin einen besondern Ort haben, der frey liegt, nicht feucht, warm, bequem und für andern Thieren gesichert sey. Daselbst müssen in die Das Bruten.

Mauer Nitschen gemacht seyn, worinnen Körbe mit Heu (Stroh) gefüllt stehen. Diese muß man aber vornen zumachen können, damit nicht eine Brut-Henne die andere belästige oder sie selbst ihre Brut verlasse. Eine gute Bruthenne ziehet des Jahrs zweymal Junge wenn man es für gut befindet. Es ist aber am besten bey einem mal; denn wenn die Hünchen in spaten Herbst kommen, daraus wird nichts sonderliches, sie können die kalte Herbstluft nicht vertragen, sie verlahmen und sterben, ob man gleich vieles Futter mit denselben verthan hat. Wenn man sie zeitig vor dem Merz ansezt, so legt man ihnen nur 12 bis 13. Eyer unter, im Merzen 14 bis 15. und noch später 18 bis 20. nachdem nemlich die Henne breit ist und viele bedecken kan. Die größten und neuesten Eyer sind dazu die besten, auch die welche in das Wasser gelegt, auf den Grund bleiben. Bey Tag kan man leicht sehen, welche keinen Keimen oder Hahnen-Stich haben. a)

Währen-

a) Ich habe irgendwo gelesen, daß lange Eyer, Hähnlein, die runden hingegen Hennen enthielten. Ich kan es schwehrlich glauben. Die Herrn Pfarres sind

Währender Brut-Zeit, muß man die Eyer nicht von der Stelle thun. Die Henne kehrt sie schon selbst um, wenn es nöthig ist. Die Natur hat ihr die Nothdurft, die Zeit und die Art schon gelehret.

sind gemeiniglich nicht einfältig; einer derselben erwischte seinen Magister auf eine spaßhafte Art. Dieser hatte vier gluchzende Hüner, die gerne bruten wollten; aber keine Eyer unterzulegen. Der Pfarrer hatte Eyer, es fehlt ihm hingegen an brütigen Hünern. Er schlug also dem Magister vor, seine Hennen in den Pfarr Hof zu geben, daß sie da brüteten; er wollte die Eyer dazu geben, unter diesem Beding, daß die durch die Brut hervor kommende Hähnlein, ihme, die weiblichen Küchlein aber dem Magister zugehören sollten. Es wurde beliebet, und die Eyer ausgebrütet. Aber wer wunderte sich mehr als unser Herr Magister, da unter 60 ausgebrüteten Küchlein, nicht ein einiges weibliches zu finden war. Der gute Mann glaubte, sein Pfarrer lese nebst dem Brevier, auch fleißig in dem Zauber Buch, und doch bestunde seine ganze Zauber-Kunst nur darinn, daß er des Nachts bey einer Lampe, seine Eyer untersuchte. In denselben befindet sich unter der Schaale ein kleiner leerer Raum. Wenn dieser just in der Spize des Eyes ist, so hat das Ey einen männlichen Keim, ist er aber etwas an der Seite, so ist der Keim, weiblich. Verschiedene Landwirthinnen haben mir bezeuget, daß dieses unzweifentlich wahr sey. Die Probe damit ist leicht zu machen.

Sorge für die Brut-Henne.

Man bringt der Henne die über den Eyern sizt, des Tags zweymal zu essen und zu trinken. Wer ihnen dieses bringt, muß so lange dabey bleiben, biß sie wieder ins Nest gegangen. Sie bruten 3. Wochen, ist es eine junge Henne, die viel Feuer und Hiz in sich hat, braucht sie nur 20. Tage, um welche Zeit die Kleinen aus der Schaale hervor brechen. Da muß man die Brut besuchen, die verfaulten oder lautern Eyer, mit denen in welchen die Kleinen durch Donner-Wetter oder auf andere Art umgekommen sind, wegwerfen. Man muß auch wohl den lebenden, die nicht so gut aus der Eyerschaale kommen können, mit einer Steck-Nadel heraus helfen, welches aber behutsam geschehen muß, daß das Kleine nicht verlezt werde. Wenn die ersten Hünchen anfangen aus den Schaalen zu brechen, so muß man dieselbigen nach und nach von der sizenden Henne wegnehmen, in die warme Stube bringen, und in einen Topf, oder in ein ander Geschirr, worinnen Federn oder ein Werg ist, sezen, und so lange aufbehalten biß die Henne auch die lezten ausgebrütet sonst würde die Henne mit dem ersten Hünchen davon laufen, und die Eyer mit d.

noch nicht heraus gekommenen erkalten und verderben lassen. Daher man fleissig darauf Achtung zu geben hat.

Wenn sie alle geschlossen sind, sezt man die Alte mit den Jungen auf dem Nest, in ein leeres Faß, ganz unten auf den Boden, läßt sie aber nur einen Tag darinnen. Den folgenden, bringet man sie unter eine von Weiden geflochtene Sterze, in die Sonne, und gibt ihnen wenigstens des Tags dreymal ein wenig Brod, Brosamen in Milch geweicht, oder Suppen-Brod mit frischem Wasser, ingleichen recht kleine Heidegrüze, Gries oder auch gestampften Hirse. Sorgfalt für die Jungen.

Man ernähret sie auf solche Art 5. oder 6. Wochen, und sezet sie alle Tag wenn es schön ist, heraus in den Hof. Nachgehends giebt man ihnen gewürfelt Brod, kleine Körner und genezte Kleyen.

Wenn man mehr als eine Brut hat, so kan man einer einigen, damit sich nicht so viele Hennen damit beschäftigen dörfen, wohl 30. Küchlein zu geleiten geben, und die andern Brut-Hennen wieder über frische Eyer sezen, im Fall sie ihre Sache, bey der vori-

gen

gen Brut recht gemacht haben. Wenn eine Gluckhenne ihre Küchlein ein paar Monat erzogen, und solche zum fliegen reif worden sind, und nunmehr allein ausgehen, sich verpflegen und versorgen können, da läst die alte Henne solche von sich, und macht sich wieder aufs neue geschickt zum Eyerlegen.

Man muß auch Acht haben daß die kleinen Hünchen mit der Glucke nicht in Gewitter und Plazregen gerathen, sondern solche ins Trockene holen, auch sind denselben anfänglich die Brennnessel schädlich. Wenn junge Hüner in Plazregen gerathen und solche nicht alle von der Henne können bedecket werden, erkälten sich solche und sterben.

Hüner brüten Enteneyer aus.

Hüner brüten auch Enteneyer aus, aber solche Enten sind zukünftig nicht zur Brut gut, sie wollen nicht brüten. Die Hüner so solche führen sind geplagt. Wenn die Enten aufs Wasser schwimmen und die Henne muß sehen daß die Jungen mehr denn die Alten können, so lauft und ängstiget sie sich immer um das Wasser herum, und kann ihnen doch nicht nach, und muß warten biß die Jungen allein vom Wasser zurück zu ihr kommen.

Wenn eine alte Henne die Jungen verlassen hat, und solche ihr Futter nun selber suchen müssen, so muß man diesen Verlassenen mit Futter zu statten kommen.

Von dieser jungen Zucht behält man die Hennen zu Leg-Hünern und schaft dafür die Alten ab, deren Alter, wie gedacht, an der abgeschnittenen Klaue zu erkennen ist. Alte Hüner, wenn dieselben aufgehöret haben zu legen, werden zimlich fett, wenn man denselben entweder viel Brod oder genugsame Körner zu fressen gibt. Hat man der jungen Hüner zu viel, so kan man sie verkaufen, oder sie zuvor schoppen mit Nudeln von Gersten-Mehl, die mit Bier, Wasser oder Butter-Milch angemacht werden. Wenn man Waizen oder Gersten in Bier quellen lässet, und solches den Hühnern zu fressen aber wenig zu trinken gibt, so hat man sie in 8. Tagen ganz faist.

Wie sie zur Nach-Zucht anzuwenden.

Man will, es sey nichts besser, als wenn man den Hünern, in ihr Futter-Tröglein, alle Tage einen Groschen schwehr, Bilsen-Kraut unter das Futter mische. Wenn sie geschopt werden sollen, so muß man sie in dem

Zum Verkauf.

den Hüner-Korb thun, und an einen warmen Ort stellen. Was das Schoppen selbst anbelanget, lasse ich jeder Landwirthin, ihre Weise. Es soll aber unter ihnen nur diejenige Ehre und Lob haben, welche solches auf die minder kostbarste Art, mit der wenigsten Beschwehrlichkeit und am geschwindesten bewerkstelligen wird. Es kommt dabey vieles auf die Geschicklichkeit an.

Junge Hähne.

Was die jungen Hähne anbelanget, davon muß man einige der schönsten behalten, die ausgedienten im Hühner-Hauß zu ersezen. Die übrigen werden entweder für den Hauß-Gebrauch bestimmt, oder zu Capaunen gemacht, oder wie vorhin gedacht, geschopt und verkauft. Die Kappung der jungen Hähne ist sehr nöthig. Ein geschnittener Hahn ist in die Küche noch einmal so brauchbar als ein ungeschnittener. Der Haushahn wird niemals wegen der allzuvielen Geilheit fett, der Kapphahn wird dagegen bey guten Futter sehr fett, und wird auf Tafeln als eine gesunde und schmackhafte Speise, ja gar zur Arzeney vor kranke Leute gebraucht.

Es

Es gibt zum Koppen geschickte Leute, und absonderlich Weiber, welche gute Wissenschaft haben. Man schneidet die Hähne so man koppen will, unten den Bauch an der Seite der Nieren fein geschickt auf, nimmt diese mit dem Finger vorsichtig heraus, daß man ihnen die Gedärme nicht verleze, und nähet die Wunde zu, welche sogleich mit frischer Butter bestrichen wird. Man muß dabey Achtung geben, daß man die Därmer nicht mit annähet, sonsten müste er sterben. Darnach schneidet man ihm den Kamm ab, schmieret es mit Butter und Aschen, so wird das Blut gestillt; denselben ganzen Tag muß man ihm nichts zu trinken geben.

Junge Hüner werden eben so wol als die jungen Hähne geschnitten. Solche geschnittene Hüner werden Poularden genennet. Dieses thut man wenn die Hüner stark genug sind, diese Verrichtung zu ertragen. Die von St. Johannis-Tag capaunt werden, sind die besten. Die beste Zeit aber, die Capaunen zu verspeissen ist, von dem November bis gegen die drey Könige. Junge Hüner werden auch geschnitten.

Brüten der Kapaunen.

Ich habe bey einer nachdenklichen Landwirthin beobachtet, daß sie immer etliche ihrer besten und fettesten Capaunen zuruck behielte und zum Ausbrüten der Eyer, gleichwie die Hüner gebrauchte, welches diese auch vollkommen wohl verrichteten. Sie rupfte ihnen unter dem Bauch die Federn weg, rieb denselben mit Brenn-Nesseln, legte ihnen bis in die 25. Eyer in das Nest und sezte sie darüber. Sie thaten dabey ihre Schuldigkeit so gut als eine Henne und hielten damit unausgesezt an. Wann die jungen geschloffen, führeten sie selbige mit erstaunlicher Sorgfalt allenthalben hin und schüzten sie, sogar mit Gefahr ihres eigenen Lebens. Obgedachte Landwirthin bediente sich ihrer hierzu 2, bis 3mal, und lies es ihnen aber dabey an Futter nicht mangeln: darauf bekam sie Eyer, von denen Hennen, die sonst zum Bruten gebraucht worden wären.

Wie des überflüßigen Geflügs abzukommen.

Die übrigen junge Hüner, macht man in der Hüner-Steige oder in einen Gitter-Korb, auf die Art, wie schon gesagt worden, für Kuche oder zum Verkauf feist. Man kan sie aber auch mager verkaufen. Wenn sie frühzeitig schliefen, daß man sie als junge verkaufen kan, so sind sie am theuersten.

Die

Mästung der Kappaunen und Poularden.

Die Kappaunen sowol als die Poularden werden gemästet und wird dieses Hünervieh weil es keine Brunst oder Geilheit mehr hat, recht fett. Die Mastung selber bestehet darinnen: man sperret diese Art Hünervieh in besonders erhöhete Kästen, welche so enge seyn, daß nur in jeden ein Kappaun oder Poularde darinnen stehen oder sizen, aber sich nicht umdrehen könne; der Kopf muß nur allemal an einem Orte, nämlich wo das Futter oder Tranktröglein ist, seyn. Die Kästen dürfen keinen Boden von Brettern, sondern nur Sprossen haben, damit der natürliche Abgang nicht im Kasten bleibe, sondern unter den Kasten fallen kan. Anfangs füttert man solche Hüner nur mit lauter Gerste, geringen Waizen, oder auch mit Heidekorn. Hernach aber muß man solches Getraide klar schrooten lassen, und davon macht man so wie bey den Gänsen, Nudeln oder Welkerchen, welche aber nicht so dick, sondern schwächer als bey den Gänsen seyn dürfen, sonsten würden die Kappaunen und Poularden daran ersticken: sie werden auch im Vorrath auf dem Ofen getrocknet, und allemal ehe dieselben zum Stopfen der Kappaunen gebraucht werden, in süsser Milch eingewei-

chet, damit sie mürbe werden. Von diesen stopfet oder stecket man nur wenige Stücke dem Huhne ein; aber es muß dieses desto öfters des Tages geschehen. Körner vorzustreuen ist nicht nöthig, aber allezeit genugsames reines Wasser, damit sie oft saufen können. Süsse Milch statt des Wassers ihnen zu geben, ist am besten.

Wie das Brüten zu verwehren.

Wenn eine Henne die gelegt hat, brüten will, man es aber nicht für gut hält, vielmehr daß sie sich wieder zum Eyerlegen anschicken soll, so kann man sie am allerbesten vom Brüten entwöhnen, wenn man sie vom Neste nimmt, und in einen Sack, in welchem am Boden ein Reifen ist, so den Sack von einander hält, steckt, und in die Hünerkammer, oder an einen Ort, wo sie sicher ist, aufhänget, und 24. Stunden ohne Fressen und Saufen im Finstern alleine seyn läßt; alsdenn vergißt sie wegen der Angst und Bangigkeit, sowol, als auch wegen des Hungers und Durstes, das Brüten nicht allein, sondern wenn sie nach 24. Stunden aus dem finstern Gefängniß kommt, so lauft und sucht sie sich nur zu fressen und zu saufen, und gedenkt nicht mehr an das Brüten.

Es ist wol an dem, daß das Hünervieh, in Ansehung der Speisen, und auch wegen der Eyer in Haushaltungen unentbehrlich seyn, aber daß dadurch Reichthum, als wie einige vorgeben, zu erlangen sey, dasselbe kann ich nicht einräumen: denn es mag eine Henne noch so gut seyn, als sie gefunden werden mag, so wird sie doch dasjenige was sie zu erhalten kostet, nicht wiederum eintragen.

Wer Eyer und frühe Hüner am leichtesten erlangen will, derselbe muß nicht viel, sondern in einer Haushaltung nur aufs höchste 5 bis 6. nebst einem Hahne halten. Diese lasse man die in dem Hause und Gängen verstreute Brosamen und Körner auflesen. Man kan auch solche in Ställe eingehen lassen, aber nicht weiter als nur in die Gänge, damit sie die vom Futter zerstreute Körner auflesen, ingleichen in dem Hofe und vor die Scheune, um sich das verstreute aufzusuchen. Wann man solchen Hünern im lezten Herbst und ersten Winter entweder alle Tage etwas klein gebrockt Brod oder Getraide hinstreuet, auch solchen allezeit nach dem Essen die Brosamen vom Tischtuche

vorstreuet, so würden diese Hüner, wenn sie von einer guten Art sind, bald nach dem Neuen Jahr anfangen, Eyer zu legen, daß man von solchen frühen Hünern, eine Henne bald im Februar sezen mag, von welcher die Hünchen ganz gewiß zu Pfingsten und wol noch eher in die Küche brauchbar sind.

Die gemeinsten Krankheiten des Geflügs und ihre Heilung will ich, wie ich sie in unterschiedlichen Schriftstellern gefunden, mit hieher setzen.

Krankheiten der Hüner und Mittel dafür.

Der Pips oder Zieps entstehet durch eine innerliche Hize, welche das Vieh am Essen und Trinken hindert. Man hebet mit einer Nadel, ein kleines hartes und weisses Horn, welches sich fornen an der Zungen-Spize angesezet hat, ganz gelinde weg. Man wäschet die Zunge hernach mit Eßig, und lindert den daher entstehenden Schmerzen, mit ein wenig ungesalzener Butter, ziehet hernach eine Feder durch die beyden Nasenlöcher in die Queer durch, hält das Geflüg einige Tage in einen Hüner-Korb innen, nährt es mit genezter Kleyen und läßt es von dem Kleyen-Wasser trinken; wenn die

Zungen-

Zungen-Spize schon sehr gelbe worden, da ist es fast zu spät und muß manchmal eine Henne, wenn man zu lange gewartet, daran sterben.

Für den Durchfall giebt man ihm einige Löfel voll warmen Wein worinnen Quitten-Schalen gesotten, und nähret es mit Gersten.

Für das Fell unter den Augen, so von der grossen Kälte, oder von der starken Hize entstehet, giebt man ihnen gehackten Mangold unter Roggen-Kleye vermischt und ein wenig Korn.

Wider die Würmer reibet man sie mit Butter, oder wäschet sie in Wasser, in welchen Kümmel abgesotten worden.

Für die Gicht, schmieret man ihnen die Füsse mit Hüner-Fett oder Kapaunen-Schmalz.

Für Geschwür am Hintern oder die Darre. Man schneidet solches mit der Scheere auf, und frischet es mit Rüben- und Kraut-Stengeln klein gehackt, und mit eingeweichter Kleye, aus.

Für die Räude braucht man vorstehendes Mittel auch.

Für das Hinfallende, wodurch es mager wird, und ihnen der Lust des Essens benommen wird, kan man ihm die Klauen am Fuß abfeilen und es öfters mit Wein besprengen.

Fünf bis sechs Tage giebt man ihm gesottene Gersten und hernach Rüben und Kraut untereinander gehackt, zu essen.

Für die Schwindsucht ist kein Mittel mehr, wenn sie die Oberhand genommen. Man kan ihr zuvor kommen, wenn man gekochte Gersten mit Mangold vermischt darwider braucht; es muß aber gleich geschehen, wenn der Unlust zum Essen bemerket wird.

Wenn es in die Mausse fält, oder die Federn verliehret, muß man es nicht so früh als sonsten aus dem Stalle, und alsdann in die Sonne lassen, und ihm laulichten Wein, aus dem Munde auf den Leib sprengen.

Für den Beinbruch. Diesen darf man weder einwickeln noch verbinden. Man sperret es in ein Zimmer ein, wo keine Stange zum Aufsizen vorhanden ist. Giebt ihm gute Nahrung und frisches Wasser zu trinken.

ken. Die Ruhe und die Natur heilen ihn alsdenn von selbsten.

Wider das Hünersterben gibt man ihnen grünen Kohl mit Butter und Knoblauch zu essen. Oder man lege Tausendgulden-Kraut ins Wasser, mache einen Sieder- und Schmidstein glüend, lege ihn auf das Kraut, und lasse die Hüner wann es erkaltet davon trinken.

Welche Hüner Läuse haben dieselben schmieret man mit Leinöl, so vergehen sie davon.

Von den Eyern.

Die Henne verdienet gar wohl, eines Theils wegen ihres schmackhaften und gesunden Fleisches, und dann auch wegen der vielen Eyer, die vor allen andern die gesündesten sind, daß sich in Ansehung ihrer die Landwirthin keine Sorge und Mühe gereuen lasse.

Es ist bekannt, daß ein Ey eine ovale Rundung hat, an einem Ende ist es spizig, am andern runddicke. Wann man ein frisch gelegt Ey aufmacht, so findet man an dem spizigen Orte, im Weisen des Eyes ein Au- Beschreibung eines Eyes.

ge, nemlich etwas weißlich zähes. Dieses schwimmet in dem so schönen hell klaren so genannten Weisen gleichsam als ein Entchen im Wasser: es ist dieses vermittelst eines subtilen Bandes welches inwendig aus dem Doter kommt, angeknüpft, und eben dieses ist der Saame der Vermehrung. Im dicken Ende hat das Ey unter der Schaale etwas Raum oder Holes. Es wird das Weise des Eyes und der Dotter vermittelst eines besondern Häutchens zusammen gehalten. Wenn nun die Henne die Eyer zu brüten anfängt und solche erwärmet, so nimmt das Leben in dem vorgemeldeten Auge zu, es geht aus dem Dotter, vermittelst des Bandes immer mehrere Nahrung zum Wachsthum und zu gröserer Bildung des Hünchens, es wird der Dotter nach und nach zu Geblüte, und das Weise des Eyes verwandelt sich auch, und wird gleichsam als die Nahrung oder die Speise dem wachsenden Hünlein in der Schaale, und dieses daher weil in das Ey von aussen hinein nichts zum Zugange der Frucht, als wie bey andern Kreaturen geschieht, so nicht Eyer legen, kommen kan. Bricht das Hünlein aus der Schaale, und ist zeitig genug, so hackt es sich selber am

dicken

dicken Ende des Eyes heraus, und das geschiehet nicht eher, als biß daß alle Feuchtigkeit im Ey hinweg verzehret, und nunmehro das Hünchen seine Nahrung nicht mehr in der Schaale, sondern vom Erdboden erlangen muß. Zu bewundern ist es, daß ein Ey, wenn man es von beyden spizigen Seiten, in der Hand gegen einander drucket, nicht entzwey gehet, man mag drücken so scharf, als man will, es hält, da es doch nur eine so dünne Schaale hat, aber wenn man die lange Seite nur mit einem Finger drücket, so geht es bald entzwey. Allein es hat seinen Grund in dem gewölbten Bau des Eyes.

Man kennet die Eyer, ob sie frisch sind, daran, wenn sie, mit der Spize gegen die Sonne oder gegen das Licht gehalten, klar und durchsichtig erscheinen. Kenntniß der Eyer.

Will man sie einige Tage frisch erhalten, so leget man sie neugelegt, in frisches Wasser, daß dasselbe drüber gehe. Dieses Wasser wird von Zeit zu Zeit abgegossen und anderes darüber geschüttet. Oder man thut sie in einen Topf, und giesset zerlassenes Wie sie frisch zu erhalten.

Schaf-Unschlit darüber, welches aber nicht zu heis seyn darf. Auf jezt gedachte Art kan man sie viele Monathe frisch erhalten.

Einige legen auch die Eyer, um sie frisch und gut aufzubehalten, in Kleyen, Aschen oder Spreuer, andere in Heckerling, noch andere in Heu, oder nur auf Stroh in Keller auf ein hölzernes Lager, daß keines das andere berühre, welches auf eines hinaus kommt. Die beste Art aber die Eyer lang und gut aufzubehalten, ist diese. Man sammlet die Eyer, welche vom 2ten Julio an bis auf den 8ten October fallen, sezet ein Fäßlein zu Hand, füllet es am Boden einer Hand hoch mit trockenen Sägspänen, (dann wann sie naß sind gehet es nicht an,) stecket die Eyer mit der Spizen also darein, daß keines das andere berühre, überdecket diese abermals mit trockenen Sägspänen einer guten Hand-hoch, stecket wieder andere Eyer mit der Spize darein, und dieses so oft als einen beliebet, und es die Anzahl der vorhandenen Eyer erfordert, bedecket sie aber oben wieder mit Sägspänen, so bleiben sie sehr lange, und sonderlich die zu Ende des Augusti oder in Anfang des Septembers gesammlete, fast das ganze Jahr gut.

Wenn

Wenn aber die Eyer nur 1. oder 2. Monath frisch bleiben und alsdenn weich gesotten genossen werden sollen, so lässet man solche wie sonsten, weich sieden, und thut sie in Kleyen legen, bis man sie speissen will, alsdenn werden sie nochmal in heissen Wasser auf vorige Art gesotten und zu Tisch gegeben, da sie dann so frisch seyn werden, als ob sie den ersten Tag nach dem Legen gekocht worden wären.

Die besten Eyer zum aufheben sind die so nach der Erndte gelegt werden, wenn die Hüner schon neues Korn genascht haben.

Eyer zu Bachwerk.

Man hat bemerket, daß die Hennen die sich nahe bey Baum-Gärten aufhalten, wo sie nach ihrer Lust in dem Grase weiden können, viel gelbere Dottern haben als andere. Dieser ihre Eyer sind also die besten zum Bachwerk. Sonst sind die frischen, und unter diesen die langen und weissen die besten. Alte Eyer erhizen sehr und sind schädlich.

Zu eigenem Vorrath aufzuheben.

Die Art eine Anzahl Eyer zum Haus-Vorrath aufzuheben, sie später hinaus,

theuer zu verkaufen, ist diese, man leget sie in eine Kiste oder Korb über einen Haufen und stellet sie an einen Ort der nicht feucht ist, sondern frisch. Im Winter werden sie am besten verkauft.

Alle Tage muß die Landwirthin die gelegten Eyer sammlen lassen, am besten ist es, wenn sie diese Arbeit dem Hirten aufträgt, und ihn für jedes Hundert, welches er ihr liefert, 5. oder 6. Kreuzer giebt.

Zweyter Absaz.

Von den Pipen, Truthünern oder indianischen Hünern.

Die Truthüner oder sogenannten indianischen Hüner sind für eine Landwirthin nicht von so allgemeiner Nuzbarkeit, als wie die Haus-Hüner, weil ihre Eyer nur zum Bruten taugen, sonst aber ungesund sind.

Wenn sie aber nicht weit von einer Stadt wohnet, so kann ihr deren Zucht noch wohl einträglich seyn, wenn sie anders Gelegenheit hat, dergleichen zu ernähren, und sie auf das Feld gehen zu lassen. Sie finden

den alsdenn, wovon sie sich ernähren können, und mästen sich nach der Erndte öfters ziemlich, zumal wenn es um diese Zeit starke Winde gegeben hat, welche das Korn aus den Aehren schlagen.

Wenn man sie in dem Hof will umlaufen lassen, so muß man nicht viel anstellen, sonst hindern sie, fressen viel und verkürzen das andere Geflüg.

Wenn man einen nahen Baumgarten hat, der verschlossen ist, kan man sie daselbst laufen lassen. Sie finden da Würmer und Mücken, wovon sie sich halb füttern; hat man aber in dem Hof einen eingefaßten Winkel, da kein Thier zu kan, so kan man sie auch da gemächlich erziehen.

Wenn zur Herbstzeit die gezogenen jungen Truthüner abgeschaffet werden, muß man aus denselben die stärksten und muntersten zur Zucht ausheben; die besten indianischen Hüner sind die, so groß von schwarzer Farbe und munter sind. Denn an den weissen scheckichten und rothen siehet man das Unreine viel eher. Man gibt ihrer sechs oder

Wahl der indianischen Hüner.

oder sieben einen Hahn zu, und zwar alle Jahr einen frischen. Man darf nicht zween Hähne zugleich beyeinander lassen, wenn die Brut und Begattungszeit ist, denn sie beissen sich ganze Stunden lang, und ermatten sich dergestalt ab, daß sie hernach zum betretten der Hüner nicht mehr Kräfte genug haben.

Weil aber in Wirthschaften gleichwol erfordert wird, daß man mehr als einen Hahn muß gehen lassen; denn wie leicht kann man um den einigen kommen; so thut man wol, daß man einen Tag um den andern einen davon im Stalle einsperre, oder auch wenn die Hüner ausgelegt und zur Brut gebracht worden seyn, abschaffe.

Ihre Art zu legen.

Um sie zu bewegen, daß sie Eyer legen, giebt man ihnen unter ihr gewöhnliches Futter gekochte Hanfkörner oder auch türkisch Korn. Sie legen zweymal, das erstemal um den Februar oder Merz, nachdem sich nemlich die Zeit schön anlässet, das anderemal gegen den August, jedesmal ungefähr 15. Eyer. Damit man diese bekomme, muß man nachsehen, wo sie hinlegen. Dann

sie

sie solche, wo sie hinkommen unter Dörner, Disteln und Sträucher legen, um sie zu verbergen. Man muß sie also von einem Tag zum andern aufsuchen. Die Eyer sind etwas gröser als Hünereyer, aber auch kleiner als die Gänseeyer. Die Eyer welche man zum ausbrüten aufbehält, werden in sichern Orten von der Landwirthin gut verwahret, sie müssen weder zu warm noch zu kalt liegen, doch gehet eine gemäsigte Kälte eher an, als eine grose Wärme.

Welches die besten Brut-Eyer.

Man thut wohl, wenn man jeder Henne ihre Eyer besonders legt, damit man ihnen ihre eigene Eyer zum Ausbrüten unterlegen kan. Man versichert, daß sie damit besser zu recht kommen. Die frischesten Eyer und die, welche in laulicht Wasser gelegt, zu Boden sinken, sollen am gewissesten Küchlein geben. Zweyjährige Trut-Hennen sind gut zum brüten. Sie brüten auch Eyer von andern Geflüg aus. Man kan ihnen wohl 30. Hünereyer unterlegen.

Die Brut selbst.

So bald ihr Eyerlegen vorbey, und man gewahr wird, daß sie im Nest sizen bleiben, so macht man ihnen das Nest zum Bruten

zurecht, und sezet es an einen sichern Ort. Am besten schicken sich warme Ställe dazu, und welche vest verriegelt, oder gar verschlossen werden, damit nicht etwan Hunde oder andere Thiere darüber gerathen, und der Bruthenne oder den Eyern Schaden thun können. Die Nester dürfen nur von weichen kurzen Stroh gemacht und etwas eingefaßt werden, wozu sich die alten Läufe von Sieben am besten schicken. Es muß sehr dauerhaft gemacht, und ein in die Runde geflochtener Strohkuchen hinein gelegt werden. Man legt ihnen 17 bis 18 Eyer unter, niemals aber mehr, und wenn sie früh im Jahr anfangen zu sizen, gar nur 15 oder 16. Es ist allezeit besser, wenn man hierinn zu wenig, als zu viel thut.

Sorge für die Brut-Henne.

So lang sie bruten, welches 4 Wochen währet, muß man sie sorgfältig, des Tags zweymal verpflegen und mit kleinen ausgeschwungenen Körnern von Haber und Gersten, bisweilen zum Erfrischen, kleingehackten Mangold darunter füttern, und mit klaren Wasser tränken. Man nimmt sie allemal sachte von dem Nest, und thut sie eben so, wieder darauf. Am besten thut man,

daß

daß man brütenden Truthünern zu fressen und zu saufen alle Tage bey das Nest hinseze, damit sie nicht so oft absteigen, und auf die Eyer tretten dürfen, sie sind grob und unvorsichtig, und tretten manches Ey entzwey. Ehe die Truthenne gesezt wird, soll nach denen Klauen, gesehen werden, ob solche zu lang, scharf und spizig seyn; man kan das übrige von den Klauen abschneiden.

Für die junge Brut.

Der Tag an welchem die Truthenne gesezt worden muß aufgezeichnet werden, damit man sich darnach richten kan, wann die Jungen anpicken, anspannen und aus der Schaale kriechen wollen. In der vierten Woche kan man alle Tage nachsehen und acht geben, wenn die kleinen schliefen, daß man denen aus der Schaale helfe, die damit nicht zurecht kommen können, weil sie ihnen zu hart ist. Wann man sie darinn ruffen höret, so muß man die Schaale mit einer Stecknadel aufzubrechen suchen, oder mit der Spize eines Messers öfnen, nur wenig auf einmal und mit Vorsicht, daß man die kleinen nicht beschädige. Wenn solche sich selber aus der Schaale ausarbeiten ist

es weit besser als daß man sie ausbreche, denn es könnte seyn, daß es noch nicht von allen Theilen zeitig genug sey, und da möchte Schaden entstehen. Man kann die Jungen welche zu erst durchkommen unter der Alten bald wegnehmen, und an einen warmen Ort, oder bey einen warmen Ofen, in einen Korb worinnen Werg oder Federn seyn, sezen, damit nicht die Alte, wenn sie die ersten Jungen pipen höret, und solche fühlet, aufstehe und hingegen die gröste Anzahl Eyer unausgebrütet liegen lasse.

Diese ist sehr zärtlich.

So groß und stark die Indianischen Hüner sind, so sind sie doch viel beschwehrlicher zu erziehen, als das übrige Geflüg. Denn sie sind zehr zärtlich, wenn sie noch jung sind.

Wenn man viele Truthennen zugleich zur Brut angesezt hat, so werden auch ihre Küchlein zugleich schliefen. Sodann kan man die kleinen von drey Hennen nehmen und der vierten, nemlich der besten und dicksten, zur Führung anvertrauen. Die drey frey durchgehende, läßt man wieder zu dem Hahn, so legen und bruten sie aufs neue.

So

So bald die Jungen alle ausgeschloffen und zusammen in den Korb gebracht seyn, da wird denn die Alte auch dazu gebracht, und in eineu warmen etwas dunkeln Ort gesezt, wo sie zugleich von bösen Winden sicher sind. Dieser Ort muß nicht gepflastert, sondern mit kleinen trockenen Stroh, bedeckt seyn. Die ersten 8 Tage füttert man sie mit harten klein gehackten Eyern und geriebenen Brod.

Hernach giebt man ihnen die folgende 15 Tag, Milch, Schotten mit klein gehackten harten Eyern vermischt. Ihre Kost.

Etwas später aber, diese Milch, mit gehackten Latuk, Brennesseln und Mangold vermischt.

So lange sie klein sind, muß man sie für kalten Winden für Regen und kothigen Boden bewahren, und sie nicht zu Brennesseln kommen lassen, denn wo das geschiehet, so zerfleischen sie sich die Füsse, daß das Blut davon lauft. Man muß sie also nur in schönen Wetter mit der Mutter, unter eine grosse von Weiden geflochtene Hünerhaube, in den Hof thun und ihr Futter in kleinen

Schüsselgen aussen an die Seiten hinsezen, so haben sie was, hin und her zu laufen.

Ihr Ausführen.

So bald diese Piphüner 6. Wochen alt sind, kan sie ein kleiner Knab, auf die Aecker treiben, wo sie verlohrne Körner, grüne Kräuter, Würme und anderes Ungeziefer finden. Der Aufenthalt allda muß nicht über 3 bis 4 Stunden dauren, und muß man insbesondere darauf acht haben, daß sie nicht in allzu großer Sommerhize getrieben werden, denn sonsten durchbrennet die Sonne ihren noch zarten Rücken, daß sie die Federn verliehren, sie verbrennet ihnen das Fleisch, daß alles innwendig davon angegriffen wird und endlich erkranken.

Wenn sie heimkommen, giebt man ihnen ihr gewöhnliches Futter, welches wie gesagt, bestehet: aus kleinen ausgeschwungenen Körnern, genezter Kleyen, unter welche auch ein wenig gehacktes Gauchheil oder Hünerdarm-Kraut, so eine gelbe Blume hat und ihnen sehr dienlich ist, vermischt werden kan. Wenn sie denn so groß, als ein halbgewachsener Kapaun sind, so müssen sie lernen Körner fressen, ingleichen allerley klein gehack-

tes grünes, als Latuk, Mangold, Krautblätter und anderes das nicht gekocht seyn darf, auch muß es ihnen nie an frischen Wasser fehlen.

So dann kan man sie mit weniger Sorge auf das Feld schicken, wo sie auch für sich Fraß im Ueberfluß finden werden. Wann in der Nähe ein lauteres Holz ist, wo keine fressende Thiere zu fürchten, so kan man sie hinein hüten, sie sind gerne da, wegen der vielen Würme und Mücken, welche ihnen überaus angenehm sind, und ihr Fleisch schmackhafter machen.

Kommen sie nach Haus, so stehet in einen Winkel des Hofs doch nicht so nahe an dem Dach, daß schädliche Thiere zukommen können, ein Baum. Durch denselben stecket man übers Creuz verschiedene kleine Stangen, in etlichen Absäzen, 6. Fuß von der Erde anfangend, bis in die Höhe. Diese dienen ihnen zur Nachtruhe; weil sie gerne hoch und in der freyen Luft schlaffen. Ihre Ruhe-Stätte zu wählen.

Wenn die Landwirthin ihre jungen Truthüner im April und Junii, da sie theuer sind, verkauft; so wird sie davon den be-

sten Nuzen haben. Kan sie aber zu solcher Zeit nicht abkommen, so läßt sie dieselben mästen. Alles was aber bey dem Mästen der Kapaunen erinnert worden, ist auch hier gut zu brauchen, und die Mastung leicht, wenn man ihnen dabey nur das Wasser nicht fehlen lässet.

Zulezt ist noch zu erinnern, daß ob zwar die Truthüner-Federn nicht so schön weich, als wie die Gänsefedern seyn, so sind dieselben dennoch nicht wegzuwerfen. Es können von solchen, wenn die Hüner geschlachtet worden, die stärksten ausgesondert werden, die andern läst man schleisen, und braucht sie mit zu den Betten des Gesindes.

Dritter Absaz.

Von denen Enten.

Eine Landwirthin, die noch nicht ganz neu in der Haushaltung ist, wird wissen, daß es verschiedene Gattungen Enten gebe, nemlich wilde und Haus-Enten. Von diesen leztern kan sie sich welche anschaffen, und ihr Heil damit versuchen.

Unter

Unter den Haus-Enten hat es wieder verschiedene Arten. Eine ist kleiner als die gemeine Haus-Ente, grau vom Farbe und an Geschmack allein von der wilden Ente unterschieden; daher sie auch vielfältig dafür verkauft wird. Da ich einen natürlichen Abscheu, für den Betrug habe, so will ich auch niemanden, am wenigsten aber meine rechtschaffene Landwirthin verleiten, andere zu betriegen, sondern lieber rathen, daß sie sich die grosse Art anschaffe, welche Federn von mancherley schönen Farben hat. Die halbweise oder scheckigte Art, ist, wo Teiche und Wasserströme seyn, die beste; solche können die Jäger, und die so dem Schiesen nachgehen am besten erkennen, damit sie solche nicht vor wilde todt schiesen, so wie bey dunkelgrauen zahmen Enten leicht geschiehet, daß diese vor wilde geschossen werden. Sie kan deren eine grosse Anzahl sehr leicht halten, besonders wenn sie ein stehendes Wasser in den Hof oder Weyher und Wassergräben bey ihrem Hause hat. Wenn aber diese Weyher kleine Fische haben, so können sie darinnen grossen Schaden anrichten, denn sie alle verschlucken, die sie erhaschen können. Sonsten kan man Welche Enten zu wählen.

die junge Enten in ziemlicher Anzahl mit geringen Kosten erziehen, weil sie gleich ihre Nahrung selbst suchen, so bald sie nur aus der Schaale schliefen.

Die Kenntniß des Enterichs, oder was ein Männlein sey, sind die über dem Schwanze vorn nach dem Körper zu befindliche krumme Federn, und der schöne blau und grün spielende Kopf, (ausser die Weisen haben keine bunte Farbe.) Alle Enteriche oder Erpel, sie mögen weiser oder anderer Farbe seyn, so gesehen werden, haben dieses krumme Federzeichen. Auch im Schreyen erkennet man den Enterich, denn er schreyet fast gar nicht, sondern er macht nur eine schwache heisere Stimme. Die Ente aber hat eine hellere Stimme, wann sie den Erpel oder ihrer Gesellschaft zuruft.

Wie sie zu halten.

Man sperret die Enten niemals zu Nachts ein, ausser, wenn es gewaltig gefrieret, oder man Ursache zu fürchten hat, daß sie mit wilden Enten fortziehen möchten. Dafür ist gut, wenn man ihnen einen ihrer Flügel an der Spize abschneidet. Man muß ihnen aber auch das gefrorne Wasser aufeisen lassen,

sen, daß sie baden und trinken können, das übrige Geflüg kommt denn auch dahin, seinen Durst zu löschen.

Zu zehn Enten-Weibern wird ein Enterich gegeben. Wenn jene zu legen pflegen, muß man sie einsperren, sonst vertragen sie ihre Eyer, hier und dahin, auch so gar in das Wasser, sie lassen solche fallen wo sie stehen, und gehen also viele verlohren. Will man die Eyer gerne ordentlich haben, so müssen die Enten gleich den Gänsen und Hünern befühlet werden, ob ein Ey zum legen nahe angetretten; ist es so, da muß die Ente im Stall des Morgens so lange bleiben, biß sie gelegt hat. Die Enteneyer sind nicht ganz weis, sondern sie fallen etwas in das matt grünlichte. Die Eyer die nicht zum brüten nöthig seyn, können eben wie die Hünereyer gebraucht werden. Sie legen aber von dem Merz an, bis zu Ende des Mayen.

Ihre Nester müssen bequem gemacht und für andern Thieren gesichert seyn. Zum Bruten legt man ihnen 12 bis 15 Eyer unter, nachdem sie nemlich dick sind und viele bedecken können.

Die

Die besten Enten zum brüten seyn, welche sich an sichere Oerter selber Nester zum legen und brüten machen. Dieselbe brüten veste, und es wird selten denselben ein Ey fehl gehen, sie werden das meistemal alle auskommen.

Man kan ihre Eyer auch den Hennen und indianischen Hünern unterlegen, welche die jungen Enten lieb gewinnen und sie führen werden. Dabey ist aber auf die Enten gute Obacht zu haben, sonst gehet manchmal eine verlohren, weil ihnen diese ihre Ziehmütter nicht überall folgen können.

Ihre Bruten.

Sie sizen einen ganzen Monat lang über den Eyern. Die erste Brut ist die beste.

Wenn die Jungen aus der Schaale sind, giebt man ihnen ein wenig Brod, Brosamen und Kleyen in das Wasser.

Verpflegung.

Werden sie grösser, 3. Wochen oder 1. Monath alt, so bekommen sie ebenfalls kleines oder ausgereutertes Korn.

Enten werden auch gemästet, aber nicht wie Gänse, die man in Körben einsperret. Man kan solche allenthalben herum gehen

lassen,

lassen, und wenn sie stets Wasser genug zu saufen haben, sich auch darauf reinigen, schwimmen und erlustigen können, und man gibt ihnen darneben einigesmal des Tages Haber, Gerste oder Heidekorn satt zu fressen, da werden sie in gar kurzer Zeit fett und schlachtbar. Wenn man aber solche nicht will frey gehen lassen, sondern lieber einsperren, so wird demselben nebst genugsamen Wasser, eben bereits genanntes Futter hingeschüttet.

Ueber die Einkünfte, welche sich die Landwirthin, durch den Verkauf ihrer Enten machen kan, wozu die Zeit vom November bis 3. Könige, am besten ist, kan sie noch einen andern Nuzen, aus ihren Federn ziehen. Man läßt ihnen diese, unter dem Bauch, unter den Flügeln und um den Hals, ehe sie in die Mause fallen, ausrupfen, daß sie nur etwas weniges davon behalten. Diese Federn kan man verkaufen, oder zu Verbesserung und Vermehrung der eigenen Better anwenden. Sie sind besser als die Federn von andern Geflüg, nur die Gänsefedern werden ihnen vorgezogen. Und Nuzen.

Vierter Absaz.

Von den Gänsen.

Die Art, wie die Gänse und ihre Jungen zu erziehen, ist mit der Enten ihrer fast einerley.

Die Gänse sind viel gefrässiger und beschwerlicher zu halten, als die Enten. Man muß sie sorgfältig aus Weinbergen, Gärten, Baumgärten, Getraidäckern und von jungen Bäumen abhalten, sonsten werden sie manche Verwüstung anrichten. Ueber dieses verbrennet ihr Mist das Gras auf den Wiesen, durch seine Hize und verderbet es.

Ueberhaupt muß man deren nicht viel halten, es wäre denn, daß man in der Nähe einen Sumpf oder Morast hätte, wo sie weiden und den mehresten Theil ihrer Nahrung sich selbst verschaffen könnten. Denjenigen Gänsen, welche zwar Eyer gelegt, aber nicht angesezet noch zum brüten gebracht werden können, kan man wenn sie aufgehöret haben zu legen und man siehet daß sie sich auf die Streuhaufen, Mist, oder sonsten wohin sezen, und ohne Eyer unter sich

zu haben, brüten wollen, die Federn unter dem Bauche ausraufen, wodurch einiger massen denselben das brüten verhindert wird.

Nuzen der Gäns-Federn.

Da ein ziemlicher Nuzen aus den Federn zu ziehen, so kan man solche den Gänsen, die nicht zum brüten der Eyer gebraucht werden durchgehends alljährlich viermal nehmen. Zum ersten mal kann man denselben in der Mitte des Aprilmonats die Federn ausraufen, und allezeit nach Verfliesung 8. Wochen damit fortsezen, und so wird das leztemal zu Michaelis treffen. Andere thun es nur 2. oder 3. mal des Jahrs, als mit Ende des Mayen, um St. Johannis Tag und in den November. Dieses leztemal, darf man sie aber nicht so stark entblösen. Man nimmt ihnen die Pflaumen unter dem Bauch, um den Hals, und unter den Flügeln ab, auch sind ihre Schwingfedern gut zum Schreiben zu gebrauchen. Die Federn von einer lebendigen Gans sind besser, als der abgethanen ihre. Die jungen Gänse, welche früh ausgebrütet, haben mehrentheils um Johannis reife Federn, und die kan man schon raufen, dafern man sie nicht so jung mästen und schlachten will, denn sie wachsen denselben ehe sie gewöhnlicher massen im Herbste

Herbste in die Mastkörbe gebracht werden, schon noch einmal. Im Herbste aber, wenn man sie mästen oder verkaufen will, muß man denselben die Federn lassen, weil sie sonst unansehnlich aussehen würden.

Es ist aber bey dem Gänse beraufen noch mit zu gedenken, daß es unbillig ist, wenn die Gänse gar zu sehr beraufet werden. Manche gehen so unbarmherzig mit ihnen um, daß sie auch die kleinste Wolle vom Bauche hinweg nehmen. Auch müssen die Federn unter den Flügeln nicht so scharf abgenommen werden, und die sogenannten Schwung oder Hebefedern mit ausgeraufet werden.

Uebrige Anmerkungen.

Die Gänse sind fett und mager zu verkaufen. Sie legen viel Eyer, aber unordentlich wie die Enten, sie legen und bleiben nicht auf einem Orte, sondern lassen ihr Ey fallen wo es ist, dahero müssen sie Abends befühlet werden, und wann sie Eyer zum legen haben, muß man alle Legegänse im Stall behalten, biß sie geleget haben. Sie legen frühzeitig, wenn eine Gans nur genug Futter empfängt, und hat einen muntern

tern Gänserich bey sich, so fängt solche nach Lichtmeß an Eyer zu legen. Gänse dauren wol 6. bis 8. Jahre, aber man thut besser daß man alle 3. aufs höchste 4. Jahr, die Alten aushebe und solche mit verkaufe oder mäste. Aelter können sie nicht wol genuzet werden, denn sie sind zu zähe am Fleisch.

Man nähret sie mit Körnern und mit abgepuzten von grünen Gewächsen, und mit Gras.

Sie lieben das Wasser und baden gerne. Sie können sich auch auf dem Wasser besser zusammen paaren. Daher ist es gut wenn in dem Hof, Wassergruben, oder nahe daran Gräben oder Teiche auch grose Wassertröge seyn. Eine oder zwo Gänse in dem Hof, ersezen den Abgang eines Haushundes. Denn sie machen bey dem geringsten Geräusch das sie hören, ein gewaltig Geschrey.

Das Gänsfleisch ist nahrhaft, aber schwehr zu verdauen.

Ein Gänserich ist zu erkennen an dem langen aufgerichteten Hals, und ist sein Hals

auch etwas dicker als der Gänse; wann er schreyet, ist seine Stimme helle. Hingegen erkennet man eine Gans an ihrem kürzern und dünnern Hals, ingleichen an dem herabhangenden Bauch, zumal wenn es im Januar kommt, denn da fängt schon der Legebauch zu wachsen an, und ihre Stimme ist mehr ein grobes Dattern als ein Schreien.

Einem Gänserich giebt man sieben Weiber.

Zum Bruten legt man ihnen 8. oder 10. Eyer unter. Sie brüten 4. Wochen lang. Was die Sezung, das Nest und den Ort zum Bruten anbelangt, ist eben so damit zu verfahren, wie bey den Truthünern oben im zweyten Absaz, erwehnet worden. Nur wollen die Gänse nicht so bald und veste sizen, sondern steigen immer wieder von den Eyern und sezen sich an einen andern Ort, dahero man solche einsperren und anfangs so veste sezen muß, daß sie sich nicht vom Neste aufheben können. Endlich gewohnen sie es und brüten doch aus.

Eine Brutgans muß genugsam Futter bekommen und zwar alle Tage etwas an Haber, damit sie sich satt fressen könne, und desto

desto weniger vom Neste weggehen darf, auch muß sie rein Wasser dabey haben.

Es ist nöthig jungen Gänsen, wenn man solche auf die Hütung austreibt, vor der Erndte alle Tage etwas Haber vorzustreuen und sonderlich des Abends; denn wenn sie was zu Hause bekommen, so darf man sich nicht besorgen daß sie ausbleiben, sondern eilen beym Eintreiben gerade nach Hause. Wenn aber die Ernde eingetretten und das Getraide eingesammlet worden, alsdenn darf man ihnen nicht mehr Körner streuen, sondern sie können nun selber solche auf den Stoppeln suchen und auflesen. Kommt aber der Winter, da man sie im Stalle füttern muß, so kan man solchen die Strünke von Kraut oder Kohl wie auch etwas von weisen Rüben vorschneiden, auch fressen solche die Möhren oder gelbe Rüben gerne.

Wie gute Martinsgänse zu mästen wird wol eine jede Landwirthin wissen. Dennoch aber ist ein groser Unterschied zwischen recht fett gemästeten und nur ordentlich gemästeten. Die Gänse werden mit mancherley Futter gemästet, und nachdem das Futter

Wie Gänse recht fett zu mästen.

an Güte, darnach ist auch wiederum die Güte der Gans. Man kan sie in Körbe sperren, oder in Ställchen frey gehen lassen, wann nur der Gans was gutes und viel gegeben wird.

Man hat aus der Erfahrung daß manchmal Gänse viele Wochen nacheinander gemästet und dennoch zulezt wenn sie geschlachtet worden, eben nicht allzu fett gewesen sind. Es kommt dieses daher, weil, wie verschiedentlich ist wahrgenommen worden, die Gänse dasjenige was im zunehmenden Monde zugenommen, im abnehmenden Lichte wieder an Fettigkeit verlohren haben. Will man dahero die Gänse geschwinde mästen, und nicht allzuviel mit denselbigen verthun, so muß man sie am Tage des neuen Lichts aufsezen, und sie bis auf den Tag des vollen Monds, von Haber, Möhren, oder gelbe Rüben und was man ihnen sonst noch dazu geben will, so viel fressen lassen als sie immer mögen. Man wird finden daß sie in den ersten Tagen zimlich eifrig fressen, aber nachhero mit wenigen können erhalten werden, doch müssen sie allezeit etwas vor sich haben damit sie fressen können, wenn sie wollen.

wollen. Wenn man sie nun nach Verlauf 14. Tagen oder am Tage des vollen Monds schlachtet, wird man finden daß sie nach Wunsch zugenommen und eine gar merkliche Fettigkeit erlanget haben.

Wer Lust an besonders fetten Gänsen hat, und will etwas darauf wenden, der macht die Gänse am fettesten, wenn er Haber schroten, und die Schaalen (Kleyen) heraus sieben lässet, hernach aber vom Schrote, Nudeln oder Welkerchen macht. Wenn solcher Teig mit Milch kan angemacht werden, so ist es am allerbesten, und wird eben so verfahren, wie oben bey Mästung der Kappaunen gemeldet worden.

Die Juden haben insbesondere viele Geschicklichkeit die Gänse fett zu machen, und daß sie recht grose Lebern bekommen. Wie man vorgiebt, so sollen sie eine Gans in einen Topf stecken, aus welchem sie den Boden ausgeschlagen, und nur den Kopf und den s. v. Naturabgang draussen lassen, und so muß die Gans ohne Bewegung, so lange die Mastung währet, im Topf bleiben. Sie wird mit Welkerchen von guter Habergerste

oder Heidekorn-Schroot wie oben gemeldet, gefüttert, unter welchen Teig sie etwas klein gestossenen Pfeffer und Salz mengen, damit die Gans durstig werde und viel saufe, von welchem saufen sie die Lebern ausdehnen und groß werden, je öfter einer Gans etwas Futter oder Nudeln in Milch eingetunkt gegeben wird, je eher werden solche fett und gut gemästet. Nur muß dabey recht rein gesundes Wasser den Mastgänsen beständig neben dem Futter vorgesezet werden.

Junge Gänse sterben gemeiniglich wenn sie bey nahe ausgewachsen sind, absonderlich wenn die Hize oder Nässe anhaltend, und dieses kommt mehrentheils von dem unreinen und ungesunden Wasser her, welches sie aus den unreinen Pfüzen saufen. Dahero wer glücklich in Erziehung des jungen Federviehes seyn will, derselbe muß ihnen gesundes frisches und reines Wasser alle Tage genugsam und oft verschaffen.

Die Hüner brüten die Gäns-Eyer eben so wohl aus, als der Enten und indianischen Hüner ihre.

Fünf-

Fünfter Absaz.

Von den Tauben.

Der gröszte Vortheil, den eine Landwirthin von ihrem unterschiedlichen Geflüg ziehen kan, bestehet in den Tauben, und dieser kommt ihr, ohne Beschwerlichkeiten und Unkosten, nur musz sie dazu ein raumiges Taubenhaus haben. Von 200. paar Tauben will ich sie versichern, dasz sie des Jahrs wenigstens 100. Thaler aus dem Mist- und Taubenverkauf lösen musz, und noch dazu viele in ihrer Haushaltung verspeisen kan. Nuzen der Tauben.

Die beste Lage dieses Taubenhauses, ist der Plaz mitten in dem Hof weil es da am wenigsten der Gefahr, der Mader, Wieselein, Ratten und Raubvögel ausgesezt ist. Es musz solches wo möglich an ein stilles Ort gebauet werden, und dasz solches nicht zu hoch und auch nicht zu niedrig sey; dann ist es zu hoch, so kommt es den Tauben sehr hart an, ihren Jungen die Nahrung oder Speisz und Trank zuzuführen; ist es aber zu niedrig, so werden sie bald scheu, und erschrecken also gleich für jeden Anlauf. Von dem Tauben-Haus.

Es muß auch solches so groß seyn, als die Anzahl der Tauben erfordert, welche man halten will. Jedes Paar muß zwey Schlupf-Löcher in ihr Neß haben, welches an der Mauer anstehen, gemächlich vest und wohl angemacht seyn muß. Die von Thon mit langen Stroh erbaute, sind die besten unter allen. Die von Brettern gemachte oder mit Ruthen ausgeflochtene verfaulen leichtlich, woran die Hize dieser Thiere Schuld ist. Ich habe ein Tauben-Haus gesehen, in welchen in die Dicke der Mauer auf allen Seiten herum, sehr nette Nitschen angebracht waren, die mir so dauerhaft vorkamen, als das Tauben-Haus selbsten. Die Brut-Nester von Weiden, ob sie wohl sehr im Gebrauch, sind kostbarer und gehen leicht von einander: andere Tauben können leicht in dieselben kommen, und einander über dem Bruten verunruhigen. Derohalben sind die Nitschen oder Nester von Leinen mit Stroh, einen Schuh tief gemacht, jenen vorzuziehen. Ihr Eingang muß etwas eng seyn, daß ihn die brutende Taube desto leichter gegen alles was sie daraus vertreiben oder ihr schädlich seyn will, vertheidigen kan. Das Tauben-Haus muß dunkel seyn,

und

und nicht viele Eingänge haben, diese sollen gegen Morgen oder Mittag stehen. Die Luft muß durchstreichen können, um die allzugrosse Hitze zu mindern, welche sonsten die Tauben kahl zu machen pfleget.

Wenn die Landwirthin einen unachtsamen Menschen mit den Tauben umgehen lässet, so wird er auf die Nester steigen und sie verderben. Dieses zu verhindern, ist nöthig, in den vier Ecken des Tauben-Hauses, inwendig einen Schuh weit von den Nestern weg, gerade Stangen als Säulen sezen zu lassen, an welche nach der Queere kleine Stangen in Form einer Leiter angenagelt werden, worauf man bis oben hinauf steigen und die Nester mit der Hand erlangen kan, ohne mit den Füssen darauf tretten zu dörfen.

Es ist zu wissen, daß es zweyerley gemeine Tauben gibt, denn ich rede hier nicht von Tauben, die man zur Lust oder aus Neugier hält, sondern nur von den Haus- und Feld-Tauben. Die erste Art ist zwar fruchtbarer und ziehet grössere Jungen, die fetter und besser sind, aber sie ist zugleich faul und flieget nicht in das Feld, sie kostet mehr zu unter-

Arten der Tauben.

unterhalten und schickt sich nicht wohl in ein Tauben-Haus; also muß man sich lieber die andere Art erwählen, die in das Feld flieget, und wenn die Feldtauben nur gleich den zahmen und Haustauben mit guten und genugsamen Futter gefüttert werden, so hecken und ziehen sie so oft als jene. Sonsten giebt es auch wilde Tauben, die sich in den Hölzern aufhalten, und wie man sagt, 30. Jahr alt werden sollen.

Die Goldgelben um den Hals mit rothen Augen und rothen Füssen sollen die besten und fruchtbarsten seyn. Für die Feldtauben ist die beste Farbe die Kupferfarbe, bläulichte und schwarze, die weisen hingegen seynd die gefährlichsten wegen der Raubvögel.

Ihre Nahrung.

Ihre Nahrung ist, Wicken, Gersten, Haber und durchgesiebte Körner, bisweilen giebt man ihnen ein wenig Hanfkörner oder türkisches Korn, um sie dadurch zum frühen Bruten zu bringen. In dem Hof darf man sie nicht länger, als von der Mitte des Novembers an, bis in den Hornung hinein füttern, nemlich so lange Schnee im Lande liegt,

liegt, woben man ihnen, wenn das Wasser gefrieret, fleißig zu ihrem Trunk verhelfen muß. Wenn sie im Winter gut gehalten worden, so legen sie im Frühling desto ehender.

Von der TaubenArt in ihren Paaren, legen und brüten.

Die Tauben sind nicht so geiler Natur als wie die Hüner, es gesellen sich dieselben immer paar und paar. Der Tauber leidet keinen andern seines gleichen bey der Taube, und diese leidet wieder keine andre ihres gleichen bey dem Tauber. Eine Taube legt zu einer Hecke 2. Eyer ein, und sizet 18. bis 20. Tage über der Brut. Die Taube muß zwar das meiste auf den Eyern sizen, aber gleichwol löset der Tauber die Täubin des Tags ab, hingegen brutet die Täubin des Nachts allein. Wenn endlich die jungen Tauben an das Tageslicht kommen, und dieselben müssen nun gespeiset und geträncket werden, so hilft der Tauber eben so, wie die Taube dieselbe zu füttern und erziehen. Die Haus-Tauben legen, brüten und haben alle Monat Junge, ausgenommen im Winter und wann sie sich mausen. Die Feld-Tauben bruten des Jahrs 3. mal. Nach 3. Wochen fressen die jungen allein.

In

In den Sommermonaten, da das Feld mit Saamen bestreuet wird, oder auch reifet, da ist die beste Zeit der Tauben zum Jungen erziehen.

Bevölkerung eines Tauben-Hauses.

Wenn man ein Tauben-Haus bevölkern will, so soll es im May geschehen. Hiezu nimmt man keine andere, als junge Tauben, welche 14. Tag oder 3. Wochen alt sind, man lässet sie aus dem Munde essen oder öfnet ihnen wenigstens, den Schnabel und giebt ihnen die Körner, bis sie allein essen, hernach lässet man sie fliegen. Sind sie gut gefüttert worden, so werden sie gerne wieder in das Tauben-Haus zurück kehren, besonders wenn man ihnen bisweilen Hanf gegeben hat. Das erste Jahr wird man sie nicht nuzen, es müßten denn einige sehr spat Junge bekommen, aus welchen aber nichts wird.

Ein Mittel für das Wegbleiben der Tauben solle seyn, wenn man die Eingänge und Fenster des Taubenhauses mit Spicköl oder Balsam bestreicht. Einige nehmen auch Gerstenmehl, getrocknete und zerriebene Feigen, mengen es wol untereinander, thun

etwas

etwas Honig darunter, und streuen solches den Tauben vor. Sie werden aber nicht leicht ein ander Quartier suchen, wenn man sie wohl und reinlich hält. Es giebt noch andere Mittel ihnen das Wegbleiben zu verwehren, und andere herbey zu ziehen, sie sind aber nicht erlaubt.

Wenigstens muß man des Jahrs zweymal denen Tauben ausmisten, nemlich vor Eingang des Winters, wenn sie nicht mehr bruten, und nach demselben wenn sie anfangen zu legen. Die Anwendung des Taubenmists mag der Hauswirth besorgen. Es wird nicht leicht einer seyn, der dessen fürtreflichen Nuzen nicht kennet. Ausmisten.

So oft man junge Tauben aus dem Nest holt, muß das Nest sauber gereiniget und nichts darinnen gelassen werden. Die Jungen so noch nicht zum Ausnehmen taugen, soll man auch nicht anrühren.

Die Tauben für Krankheiten zu bewahren, die Wanzen und anderes Ungezieffer, welches sie beschwehret, aus dem Tauben-Haus zu vertreiben, solle man Thimian, Rosmarin, Lavendel oder andere wohlriechende

chende Kräuter darinnen anzünden. Es werden auch die Tauben mit einer Krankheit die Darre genannt überfallen, wenn sie solche haben so sizen sie traurig, und wenn sich auch andre ins freye Feld schwingen, so bleiben solche zurück, sie kommen von aller Kraft und ermatten so sehr daß sie nicht mehr in die Höhe fliegen können. Diese Darre kan solchen aufgemacht und ausgedrucket werden, sie haben solche oben vor dem Schwanze, es sezet sich rechte Materie an dem Orte ihres Naturzeichens zusammen. Wenn es aber zu spät ist, ehe man es beobachtet und solche ausdrücket, so sterben sie daran.

Die gemeinen Tauben leben 8 bis 9 Jahr. Die Jungen legen mit 6 Monat. Nachdem sie 4 Jahr alt sind, legen sie nicht gerne mehr, und da kan man sie abschaffen.

Man wundert sich manchmal, daß ein schön gelegenes und wohl bevölkertes Tauben-Haus so wenig Nuzen bringt. Dieses kommt mehrentheils daher, weil man nicht besorgt ist, die alten Tauben und unnüzen Fresser auszumustern. Um dasselbe in guten

ten nuzbaren Stand zu unterhalten, muß man die erste Zucht, von jedem Jahr abfliegen lassen, die Alten hingegen abschaffen. Ihr Alter kan mit Abschneidung der Klauen bemerkt werden. Bey ihrer ersten Brut macht man mit dieser Bemerkung den Anfang. Einmal im Winter macht man das Tauben-Haus zu, und besichtiget eine nach der andern. Dieses geschiehet zu Nachts, bey einer Laterne. Es muß jede Taube aus ihrem Nest, sachte abgehoben werden, findet man eine, denen 4. Klauenspizen fehlen, so steckt man sie in den Tauben-Korb.

Ich habe diese Art bey einem gewissen Herrn gesehen, der ein guter Hauswirth war. Er hat mich versichert, daß sein Tauben-Haus, über das, was es ihm zur Haus-Kost liefert, welches nicht geringe war, seine Jagdhunde ernähre. Und in der That, man mußte sich über den Ertrag desselben wundern, es war aber auch die Einrichtung darnach.

Die Tauben legen in jedem Monat des Jahrs, aber am liebsten im Merz und September. Im Merz sind die jungen Tauben am theuersten.

Allgemeine Züge, der wolunterrichteten Landwirthin nach den Grundsäzen dieses Werks gezeichnet, womit dasselbe zugleich beschlossen wird.

Was ist denn eine vollkommene Landwirthin? Aus deme, was auf allen Blättern dieses Buchs stehet, wird zu ersehen seyn, daß es eine Frau sey, die die Pflichten ihres Berufs und der Religion, nach gewissen Grundsäzen, mit Lust und gutem Willen ausübet. Daß sie ihrem Ehemann eine freundliche Gattin, ihren Kindern eine zärtliche Mutter, dem Gesinde eine mitleidige Herrschaft sey. Daß sie im Haushalten unermüdet, verständig sey und alles wohl zu Rath zu halten wisse. Eine Frau, welche die mancherley Gegenstände ihrer Landwirthschaft aus dem Grunde kennet, und sie *allesamt* mit Klugheit zu regieren und zu ihrem Vortheil anzuwenden weiß. Ich füge diesem noch bey: Einer guten Landwirthin ihre Gaben sind nicht gemein, ihre Wissenschaft ist von grossem Umfang, ihre Fähigkeit übertrift alles, ihre Arbeit ist die beschwehrlichste, ihre Herzhaftigkeit unbezwinglich, ihre Gedult unermüdet, ihr Reichthum wohl erworben und ihr Fleiß hier und dort belohnet.

Erster Anhang.

Von den Bienen.

Es sind die Bienen in einer Haushaltung eine nüzliche und nöthige Sache, allein viele haben zu selbigen kein Glück, weil sie hierzu keine Gedult und rechten Fleiß anwenden, selbige wie sichs gebühret zu warten.

Nun ist zuförderst zu wissen, daß die Bienen von mancherley Art sind, dann es giebt zahme, und wilde Bienen. Wilde Bienen sind, die man in Wäldern, theils in der Erden, theils aber bey den Wassern findet, die zahmen Bienen sind, die man an Häusern oder in Gärten hält und sie wartet; diese arbeiten in Werk und Honig, und nähren ihren König. Solche werden genennt Stockbienen, weil sie in Stöcken und Körben aufbehalten werden, und von diesen lezten wollen wir das Nothwendigste kürzlich beschreiben.

Ist in der Natur ein sonder und wunderbar Thier, so ist es gewiß eine Biene. Diese führen ihr besonderes Regiment in sehr guter Ordnung: sie haben ihren König, Von der Arbeit der Bienen.

auf den sie sehen und dem sie gehorchen; sie gehen nicht müssig, schaffen und weben alle zusammen im Sommer, theils in, theils ausserhalb der Körbe. Etliche ziehen mit anbrechenden Tag aus in den lieblichen Morgenthau, sezen sich auf die Blumen, und bringen denen, die zu Hause arbeiten auch ihre Nahrung dahin. Einige von ihnen bereiten das Honig, andere verfertigen das Wachs und Zugehör in ihren Zellen, wieder andere bauen von diesem Wachs sechseckigte Zellen. Einige reinigen die Körbe, andere tragen die Toden heraus, andere vermachen das Flugloch; und so oft eine Biene ausfliegt, reiniget sie sich im fliegen. Das Honig sezen sie nicht vornen, sondern hinten an den Stock, und lassen die vördersten Zellen leer, wegen der Raubbienen daß sie es nicht alsogleich ergreifen können. Sie dulden unter ihnen keine Müssiggänger sondern treiben sie aus oder beissen selbige zu todte.

Ob es gut Wetter vor sie zu arbeiten, ist daran zu erkennen: wenn sie sich herunter vor das Flugloch sezen, daß wann man einen Korb aufhebt, kein Wessel gesehen wird. Müssen sie hinauf ziehen, so ist es kein gutes

tes Anzeigen. Wo es viel harzige Bäume, Fichten oder Tannen hat, da ist es gut vor die Bienen.

Die Bienen haben ihren König, deren nur einer in jedem Stock seyn muß. Dieser thut nichts, als daß er auf sein Volk Achtung gibt, wie es arbeitet. An dem König ist bey einem Bienenschwarm das meiste gelegen; stirbt dieser und ist vor seinen Tod nicht schon ein junger König erzeuget worden, so ist der Schwarm gewiß hin. Das Kennzeichen daß kein König vorhanden, ist, wenn die Bienen bey guten Wetter, nicht wie andere fleissig seyn, nicht mehr eintragen, und wenig fliegen. Der König ist vor andern Bienen leichtlich zu erkennen. Er ist etwas länger und völliger, hat hohe Füßlein, kleinere Flügel, ist schön von Farbe, ganz glatt und nicht haaricht wie die Brutbienen, hat zwar einen Stachel aber sticht nicht mit demselben.

Von dem Bienenkönig.

Bey den Bienen halten ist darauf zu sehen, daß sie einen tauglichen Stand und Ort bekommen. Am besten stehen sie, wann die Fluglöcher nicht gar gegen Morgen, aber

Stand der Bienenstöcke.

auch nicht völlig gegen Mittag gerichtet seyn, so thut ihnen im Frühling der kalte Morgen und Mitternachtwind keinen Schaden, und im Sommer mattet sie die Hize nicht zu viel ab. Sie müssen auch nicht an einander gesezet, sondern allezeit einer Handbreit Raum darzwischen gelassen, oben mit einem Dach und von Seiten gegen Mitternacht wol verwahret und bedecket werden. Es müssen auch die Bienen einen freyen und ruhigen Flug haben, da sie über keine hohe Mauren oder Gebäude fliegen müssen, auch nicht an sumpfichte Oerter oder Viehställe gestellet werden, denn ihnen alle Unsauberkeit schädlich ist. Der Stand selber muß nicht zu hoch seyn, noch zu niedrig auf dem Boden, das unterste Bret muß wenigstens ein bis anderthalb Schuh vom Boden stehen, und ein Bret so hoch über den andern stehen, daß man einen ganzen Korb unter, oder auch ein Körblein aufsezen kan.

Bienen-Körbe.

Die Stöcke oder Körbe der Bienen werden insgemein von guten und frischen Stroh, darein keine Mäuse geniestet haben, gemacht; sie sollen dicke und feste zusammen gebunden seyn damit die Bienen im Winter desto wärmer

mer sizen. Bauchichte Körbe die unten enger als oben, sind nicht tauglich etwas auszuschneiden, sind sie allzuweit, so schwärmen die Bienen nicht gerne daraus. Am besten sind sie, wann sie eng, aber desto höher und in einer Weite gemacht werden.

Wenn die Bienen so einzele Haufen herum laufen, und fliegen, kommen aber bald wieder, wenn die vorliegenden Bienen sich fast nicht regen, da doch die dabey stehende fleissig seyn, so ist es ein gewisses Anzeigen zum Schwärmen, absonderlich wenn es Windstill ist und warm Wetter. Auf einen Frühregen schwärmen sie gerne. Schon um Faßnacht fangen die Bienen an Bruten einzulegen und Junge zu ziehen, womit sie sich anfänglich stärken biß die vollkommene Zeit zum Eintragen anrückt, da sie alsdann schwärmen, welches insgemein zu Anfang des Junii geschiehet bis um Jacobi, wol auch im May, so der Frühling gut und warm gewesen. Die ersten Schwärme seyn die besten, weil sie noch Zeit genug haben, Vorrath einzutragen. In 10 bis 12. Tagen ist eine Biene flick, und wann ein ganzer Schwarm vorhanden, so müssen sie mit ihren

Wie zu verfahren, wenn sie schwärmen.

rem jungen König fort, und werden von den Alten ausgetrieben. Ein junger Schwarm nimmt wenigstens beym Auszug eine halbe Maas Honig mit, zur Vorsorge auf böses Wetter. Man muß sie von Morgens um 7. Uhr an bis Nachmittag um 3. Uhr fleisig hüten: manche schwärmen erst um 4. ja noch um 6. Uhr.

Wenn sie nun ausfliegen, und sich anlegen wollen, so läst man sie ohne Hinderniß anlegen, da sie sich aber in die Höhe begeben und weiter ziehen wollen, so muß man mit einen Becken, oder was man haben kan, klingeln, und ein feines Gethön machen, doch nicht gar zu laut, so werden sich selbige schon anlegen, und so bald sie sich angelegt, muß man aufhören zu klingeln.

Wenn zwey oder mehr Stöcke schwärmen.

Wenn mehr als ein Stock schwärmet, und sich einer an einen Baum oder Mauer angelegt, und man warten will, biß der andere schwärmet, so deckt man den ersten mit einem Tuche zu, schwärmen aber drey Stöcke, so muß man alle in einen Zober oder Schaff zusammen thun und zudecken, so wird alsdenn jeder seinen Haufen allein nehmen

men und sich sezen, welche man hernach, einen jeden besonders, in sein gehöriges Ort vermachen kann.

Es ist absonderlich dahin zu sehen, daß man die Stöcke sauber und rein halte, daß nicht junge Maden, oder ander Geschmeiß darinnen wachse, und dieß geschiehet, so man alt Wachs in den Stöcken lässet. Das ist das gröste Uebel der Bienen. Wann man im Frühling, den auf dem Boden liegenden Unrath nicht aus dem Korb thut, so wachsen gewiß Würmer darinnen, die leicht in Weffel steigen. Wartung der Bienen.

Wenn die Sonne im Winter beginnet zu steigen, so muß man die Fluglöcher am Tage zumachen, welches mit einem vorgesezten Blech, mit Löchern durchstochen, geschehen kan, damit die Bienen Luft haben; denn sonst bey warmem Wetter würden sie herausgelocket, fielen auf den Schnee und erfriereten. Wenn es vor die Löcher schneiet, muß man den Schnee mit dem Flederwisch abkehren, sonsten ersticken sie. Wo aber wenig Schnee, so läst man die Löcher offen. Im Winter.

Uebrigens muß man die Bienenstöcke vor dem Winter allenthalben mit Laim und Sand, worunter man etwas Kühmist nehmen kan, wohl verschmieren, und auch das Bienenhaus entweder mit Tannenreisig, oder in dessen Ermangelung mit einer Rohrmatte wegen der Kälte und Schnee wol verwahren.

Was nach dem Winter und durch den Sommer in Acht zu nehmen.

So bald der Winter vorbey soll man die Stöcke im Merzen oder Aprillmonaten an einen schönen hellen Tag besichtigen, und sehen, was etwann den Bienen abgehet, ob sie des Honigs oder sonst was bedürfen. Wenn man nun siehet, daß die Bienen schon ausfliegen, und was eintragen, oder daß sie ihre Toden austragen, so ist es Zeit, die Stöcke zu säubern, und zu räumen, wie auch das hinterstellige Wachs aus zu thun bis an die Brüte. Wann nun aller Unrath von Spinnengewebe, Schimmel und dergleichen hinweggeschaft worden, so verstopfe man wieder die untersten Eingänge, und seze nach Untergang der Sonnen die Rohrmatten vor die Stöcke, dann der Kälte zu dieser Zeit nicht viel zu trauen ist. Nach acht Tagen soll man die Stöcke abermal besichtigen, und selbige von Würmern,

Maden

Maden oder Ungeziefer nochmalen säubern, und ihnen mit guten Rauch zu Hülfe kommen, welcher aber nicht gar zu stark seyn muß, sonst ersticken die Bienen.

Wenn man nun merket daß die Bienen fleißig eintragen, und in dem Gipfel des Stocks oder Korbs grose Honigweben beginnen zuzurichten, so ists ein Zeichen, daß sie sich zum Schwärmen rüsten, dahero man um solche Zeit auf sie acht geben muß, und verfähret man alsdann wie oben gemeldet worden.

Ingleichen ist nach dem Schwärmen wol Achtung zu geben, daß wenn man einige Schwärme bekommt, und darauf ein böses Wetter einfallen möchte, so soll man ihnen etliche Tage durch etwas Honig in den Stock oder Korb thun, sonst würden sie verhungern. Und da die Bienen abgeschwärmet, so pflegt man auch das Wachs aus den alten Stöcken zu räumen, um zu sehen, ob sie gerecht seyen. Dieses ist auch sonderlich zu beobachten, daß, so oft man den Stock aufmacht, soll man auch räumen, darbey

aber auch zusehen, daß nicht fremde Bienen mit hinein kommen.

Im Monat September soll man wieder zu den Bienen sehen, was überflüssig ist, muß man zeideln oder schneiden, und die Schwachen soll man mit Honigwasser stärken. Im Oktober muß man sie schon vor Kälte und Nässe bewahren. Im November, December, Januar und Februar muß man selbige nicht viel besichtigen, ausser, wenn es vonnöthen, und ein schöner und heller Tag seyn möchte; dann durch die Kälte werden sie lahm und schwach.

Was den Bienen Schaden bringt.

Wo ein groser Tumult und Lermen ist werden die Bienen vertrieben, dann sie lieben die Stille. Ingleichen ist ihnen sehr schädlich der Rauch von Rasen oder Blättern, wenn im Garten gebrennet wird, aller Gestank von den Ställen und Miststätten, übles Wetter, Winde, Nebel und Kälte. So können auch die Mäuse, Vögel, Kröten, Spinnen, Maden und Ameisen ihnen grosen Schaden thun, dahero man öfters zusehen und sie reinigen muß. Am gefährlichsten aber sind die Raubbienen, man kennet

net sie an ihren unbeständigen Flug, und daß sie sich nur heimlich in den Korb practiciren; wann sich die andern gegen ihnen wehren und mit ihnen auf den Boden fallen; wann sich viele Bienen vor dem Loch versammlen, und früh und spat noch stark fliegen, da die darneben stehenden still und in Ruhe seyn: in welchem Fall man des Fluglochs halben Theil zumachen muß, wenn sie aber sehr schwach seyn, so lässet man ihnen nicht mehr Raum, als es vonnöthen daß nur eine Biene dadurch fliegen kan.

Wenn man siehet daß viele faule Brut vorhanden, so muß man den Bienen, das Honig ganz ausschneiden, läßt sie durch drey Tage versperret und Hunger leiden. Alsdann nimmt man einen neuen Stock, und sezt ihn an die Stelle, wo der Kranke gestanden, machet ein klein Gewürg hinein, gleich so als aus dem vorigen geschnitten, hernach vertreibet die Bienen mit einem Rauch aus dem alten in den neuen Stock und gebt ihnen folgendes Bienenpulver; Man dörret Eberwurz an der Luft oder Sonnen, so viel man nun Pulver zu machen willens, so viel ungefähr kan man davon nehmen

Von der faulen Brut der Bienen.

nehmen und sehr klein geschnitten in einem Mörsel zerstossen, hernach siebet man es durch ein klein hären Sieb und verwahrets zum Gebrauch, daß es nicht verrieche. Ingleichen wenn man Fenchel den dritten Theil zu obigen nimmt, und wie das erstere zu Pulver macht, so werden es die Bienen ehender geniesen.

Von den Würmern der Bienen.

Wann die Bienen Würmer bekommen, ist ihnen schwerlich mehr zu helfen, am nüzlichsten ist es, wann man es bey zeiten abnimmt. Gemeiniglich überfällt diß Uebel, alte, an Vögeln schwache Bienen in einen grosen Korb. Das Kennzeichen ist, daß sie selten fliegen und nimmer eintragen, inwendig aber viel Spinneweben und Gemülme ist. Im Frühling bringt man sie zuweilen davon durch Ausschneidung alles angegriffenen Wessels, sonsten aber nicht.

Wann man einen Immen abnehmen will, tödtet man ihn mit Schwefel und das ist endlich der Lohn ihrer so fleissigen Arbeit; dahero ist es redlicher mit ihnen gehandelt, wer auch anderst recht mit ihnen umgehen kann, wann man ihnen durch das Schnei-

den den Honig abnimmt, und sie weiters leben und weben lässet, denn eine Biene ordentlich 9. oder 10. Jahr leben kan, ja wenn man von einem Schwarm redet, so kan er wol 40. bis 50. Jahr leben, wo er nicht Hungers stirbt, und der Korb hebt. Man muß aber alle Jahr die Hälfte des Weffels abschneiden im Frühling, ehe sie Junge ziehen. An vielen Orten schneidet man sie des Jahrs wol dreymal ab, im Frühling, Sommer und Herbst, oft auch nur zweymal, bisweilen nur einmal nachdem sie schwer oder leicht seyn. Zu solchen Beschneiden muß man die Morgenstunde gebrauchen, weil es noch kühl ist.

Man muß ihnen den Honig nicht ganz und gar nehmen, sondern im Frühling oder Sommer muß man ihnen den fünften Theil, im Herbst aber zwey Theil lassen und allein den dritten heraus nehmen. Alle Frühling muß man alles Wachs, wo kein Honig innen, sonderlich das schwarze ausbrechen, sonsten wachsen Würmer darinnen, die Bienen bauen gleich frisches an dessen statt, und werden desto weniger faul zum arbeiten.

Haushaltungs-Calender.

Was nämlich eine fleissige Landwirthin monatlich durchs ganze Jahr zu beobachten.

Im Jener.

Soll eine fleissige Landwirthin aufs Heu gute Acht haben, daß es nicht unnüz verfüttert werde, des Morgens, Mittags und Abends fleißig Achtung geben, daß ihr Vieh wie recht ist, abgewartet werde, sie soll oft die Siede beschauen, daß sie nicht zu lange fürs Vieh geschnitten wird, daß ein jedes Vieh zu rechter Zeit getränket und mit nothdürftiger Spreu versehen werde, auch zusehen daß das Stroh nicht beregnet, faul und stinkend werde, sonsten das Vieh davon krank wird und stirbt.

In diesem Monat sezt man ab von Kälbern was tüchtig ist. Auch soll die Schäferey oft besuchet, und die Fütterung der Schaafe wol in Acht genommen werden. Die Geltschaafe sollen durch den ganzen Winter, wenn der Boden nicht mit Schnee

bedecket ist in den Feldern und Wäldern zur Ersparung des Futters geweidet werden. Den tragenden und saugenden Schaafen soll man Morgens und Abends ihr Futter im Stall geben. Den Schaafen kan man in diesen Monat Erlenlaub zu fressen geben. In diesen Monaten soll man ihnen auch fleissig streuen, damit man Dung auf die Felder bekomme.

Von St. Sebastianstag fängt der andere Theil des Winters an, und soll man alsdenn vor das Vieh noch einen halben Theil Futters haben, deswegen man auch mit demselbigen, damit es nicht zulezt aufgehe, anfangs sparsam umgehen muß. Bey nassen Wetter oder Winter ist das Haberstroh, so gleichfals feucht ist, den Schaafen sehr schädlich, und wann sie viel damit gefüttert werden, verliehren sie die Wolle. Den Schweinen lasse man gut Getränke geben, und die Spreu ein wenig mit etwas anmengen, daß sie nicht so gar geringe werden.

Weil gemeiniglich die Winterkälte in diesen Monat am grösten, so läst sich in Küchengarten nichts sonderliches thun, als daß man den Saamen auslese, und sich zum

säen

säen auf das Mistbeet gefast mache. Wo man Artischocken im Garten hat, soll man um diese Zeit fleissig darnach umsehen daß die Mäuse ihnen nicht Schaden thun, noch dieselben bey gelinden Wetter ersticken. Zu dem Ende man bey gelinden Wetter bey Tag ein wenig lüftet, Abends aber wieder zudeckt.

Im Februar.

In diesem Monat im alten Monden lässet man die Schwein schneiden, die Schaafe nicht länger als bis zu Matthia auf der Saat gehen, und weil sie ausgehen können, füttert man des Tags nur einmalen, den Lämmern wenn sie fressen können, muß man Haber geben, daß sie fein stark werden. Man mag auch Kälber und Ferkel welche im zunehmenden Mond jung worden, zum Aufziehen behalten, und dieselben wenn sie 6. Wochen alt sind, absezen und abgewöhnen. Was man will im Suge schneiden lassen, soll in Neumonden geschehen.

Auf Petri Stulfeyer soll man den Tauben und Hünern die Nester besichtigen und denselbigen ausräumen und sauber machen

lassen.

lassen. Den kalbenden Kühen soll man die Siede ein wenig bessern und geben, wie auch das Trinken mit Kleyen, Träbern, Ruben und Kraut anmachen, damit sie Milch bekommen. Man soll sie jederzeit wol und rein ausmelken lassen, dann auch die beste Melkkuh verdirbt, so ihr Milch gelassen, und nicht ganz ausgemolken wird.

In diesem Monat säet man ins Land, Pasternack, Mähren oder gelbe Rüben, rothe Rüben, Petersilien, und alles das, so lange Zeit zum Aufgehen fordert, wenn es anderst die Witterung zuläst. Ingleichen Zwiebeln, Lauch, Sauerampfer, wilde Wegwarten, Pimpernell, frühzeitige Erbsen, den ersten Kappissaamen. In den Kellern aber kan man nach den Saamenhäuptern sehen, daß sie gut bleiben und solche zu Ende dieses Monats, wo es gut Wetter ist, aussezen. Auf die Spargenländer thut man jezt Hüner und Taubenmist, man kan auch Spargensaamen einlegen. Die Artischocken werden wieder tractiret wie im vorigen Monat.

Im Merz.

In diesem Monat soll man Schoben und Strohseile machen lassen, damit man sie im Vorrath habe. Die Schaafe soll man in diesem Monat auf keine feuchte und sumpfigte Weide treiben, denn selbige von rohen und überflüssigen Feuchtigkeiten gar bald Schaden nehmen. Auch ist es gut, daß man in diesem Monat mit dem Schäfer auf die Winterzahl abrechnet, nämlich wie viel Jährlinge, Lämmer, Zeitschaafe ꝛc. er in der Winterzählung bekommen, was davon verkauft oder geschlachtet worden? Sodann ist im Sommer zu zählen was nämlich der Schäfer an Schaafen und Lämmern in seiner Verwahrung und Hut habe.

Die Merztauben, so jung werden, soll man alle zur Zucht behalten. Um Gregori werden die Gänse zum erstenmal berupft. Auch fangen sie wie die Hüner in diesem Monat an Eyer zu legen. Die jungen Gänse soll man nicht früh austreiben, sondern bis der Thau abgegangen ist, inne halten.

Nach

Nach Gregorii im lezten Viertel soll man den Hopfen beschneiden, behacken, befüllen und bewerfen wie es recht ist, und werden die Hopfenkeime, welche man von dem alten Hopfen zu nehmen pfleget, um diese Zeit in die neuangelegten Hopfengärten und darzu vor Winters gemachte Gruben eingeleget im Neumonden. Man macht Mistbette die Melonen zu versezen, säet Zwiebeln und gelbe Rüben, Lattich, späten Kappissaamen, Pasternacken, Scorzonere, Petersilien, Zuckererbsen, Lauch, Blumenkohl und Rettich ins freye Land, und die Kürbis ins Mistbette um sie zu Anfang des Maymonats zu versezen; auch säet man Erbsen. Die Spargelländer räumet man nun wieder ab, daß sie, so es gut Wetter, hervor kommen können.

Im Aprill.

Man räumet den Bienen die Stöcke. Die Woche vor Himmelfart kan man bey warmen Sonnenschein die Schaafe das erstemal waschen, trocknen und die Wolle abscheeren lassen. Nach der Schur sollen die Schäfer, so lange bis die Wolle an den

Schaafen wieder etwas gefasset, die Schaafe sonderlich bey rauhen Wetter, nicht allzuweit vom Stall treiben und erkalten lassen, welches ihnen sehr übel bekommt, bis zu Georgii oder Philippi Jacobi läst man die Lämmer saugen, darnach werden sie abgesezt und mit dem Geltevieh ausgetrieben, und werden von der Zeit an die Schaafe des Tages dreymal bis auf Bartholomäi gemolken, darnach nur zweymal. Auf Georgii soll man die Kühe des Tages dreymal anfangen zu melken. Den Schweinen soll man bald nach Ostern Angelica, beydes das Kraut und Wurzel in Trank legen und solches das Jahr über öfters thun, so stirbt kein Schwein.

Man pflanzet oder säet Salat, Mangolt, Kappiskraut, Borretsch, Artischocken. An den Schotten oder Erbsen schneidet man die neuen Zweige ab, um die erste Blüthe zu stärken. Man schneidet oder erbrechet die Melonen und Gurken, oder Cucumern, säet die weise Wegwart in volle Erde, da sie muß weis werden, indem man sie sehr dünne säet; gebet den Melonen so unter der Glocke sind, ein wenig Luft. Versezet die

Rüben und Hauptsallat, welche man will lassen zusammen stehen. Verpflanzet den Sallat vom Frühjahr, damit er Häupter kriege. Man nimmt den Artischocken die Ausläufer, und bauet noch Spargel an; säet Bohnen und weise Bohnen.

Von diesem Monat biß in Oktober soll man, was über sich wächst im zunehmen des Lichts sezen, als: Kohl, Kraut ꝛc. was aber unter sich wächst, als: Rüben, Rettich ꝛc. im abnehmenden Mond anbauen und versezen.

Im May.

Ob zwar nicht ohne, daß Schaafe und Lämmer bey Unterlassung der Melke bey Leibe und stark bleiben, so ist doch nichts daran gelegen, wenn sie schon etwas mager werden, da sie Schmalz und Käse dafür liefern; sind dahero diejenigen allein, welche die schönsten Lämmer und am ersten gelammet haben von Pfingsten ihre Lämmer zu entsezen und des Tages dreymal zu melken.

Die Sulzen seynd anzurichten, und Ofenruß oder Wermut gedörrt unter das Salz zu thun, den Schaafen den Abgang zu verwehren.

Man verpflanzet den Blumenkohl, den Mayländischen Kohl, säet Genueser Sallat, Wegwart, versezet Melonen, Gurken und Kürbisse in die freye Erde. Man säet noch gelbe Rüben, und steckt Rettich.

Im Junio.

Man halte gute Aufsicht in den Mayerhöfen in diesen Monaten, damit Butter und Schmalz wol in Acht genommen werde. Man lasse gute Käse machen, so wol in den Schäfereyen als Mayerhöfen. Auch hat man dahin zu sehen, daß der Auswurf von alten Schaafen und untauglichen Lämmern, welche man nicht selbst in der Haushaltung schlachten zu lassen begehret, gut mögen verkauft und von der Weide gethan werden. Die überloffenen Hämmel hat man auf eine feiste Weide zu schlagen, und wann sie gut worden gleich in balden zu verkaufen. So wol im May als in diesem Monat pflegen

die

die Schaafe gern übergällig oder sonst aufstössig zu werden, welches dem fallenden Mehl- oder Honigthau beyzumessen, welche gegen den Tage fallen, und sich mit einer Süsse auf das Gras anlegen, und wann sie solches fressen, fangen sie bald an zu husten, keichen und dahin zu fallen. Diesem zu begegnen, ist kein besser Mittel, als daß man die Schaafe nicht früh austreiben, sondern so lange im Stalle stehen lasse, biß die Sonne den Thau verzehret. Oder man gebe den Schaafen in diesem Monat alle 2. Tage unter dem Salz gemahlene Wachholderwurzel und Beer, auch Entian zu lecken, so wird ihnen solcher Thau nicht schaden. Auf alt Heu und Stroh soll sich eine Landwirthin befleissigen, daß sie dasselbige bis nach Michaelis dem Vieh zu geben habe, von dem neuen Heu wird das Vieh gar matt.

Um Medarde oder Johannis berauft man die Gänse zum zweytenmale. Den jungen Gänsen soll man dieselbe Zeit des Morgens, ehe sie auf die Weide gehen, zuvor ein wenig Haber mit Salz bestreuet geben, und wann sie von der Weide kommen, wieder

was von Haber vorschütten, damit sie fein stark werden.

Den Hopfengarten gräbet man um, lässet Kraut sezen und in den Gärten das Unkraut ausjäten, auch bey starker Hize fleissig giesen, sonst wird nichts gerathen wie es soll. Sammlet den Saamen von Kürbelkraut ein. Säet Wegwarten und Sallat. Versezt die Mangoltwurzel und den Lauch. Säet Erbsen die auf dem September reif werden und steckt weise Bohnen, zu Ende der vorigen oder Anfang dieses Monats steckt man Winterrettich in guten und tief umgegrabenen Grund. Um Johannis pflegt man die Zwiebeln umzutretten, daß sie nicht in Saamen schiesen, hingegen im Boden gröser werden, welches einige erst im Julio thun.

Den frühgesäten Flachs lasset ausjäten um Johannis, oder darnach, wann man siehet daß die Knoten beginnen gelb zu werden, und wann er 8. Tag auf dem Felde gelegen und gedorret, so lasse man ihn aufbinden und einführen, und so bald er eingeführet worden, ihn entweder bald ausdreschen

dreschen oder ausklopfen, den Lein rein machen und gar dünne aufschütten, damit er trocknen kan, den ausgedroschenen Flachs lasse man bald zum Wasser führen und einrösten, und wann er 8. Tage im Wasser gelegen hat, wirft man ihn wieder aus, läst die Büschel ein jedes absonderlich auf einen Plaz, da das Vieh nicht hinkommen kan, ausbreiten, und wann er in der Luft trocken wird, so bindet man ihn wieder auf, und führet ihn zum Dörrhause, und so bald der Flachs abgedörret ist, mag man darzu thun, daß er noch vor dem August kan gerumpelt und gebrecht werden, wo aber nicht, so lässet mans mit dem dörren, rumpeln und brechen biß nach dem August anstehen.

Im Julio.

Auf die Schnitter und Hauer halte man gute Nachsicht, und zähle die Mandel wol ab. Sonst hat dieser Monat bey den Schaafen mit den vorhergehenden gleiche Bewandniß. Für allerley Krankheiten der Schaafe ist folgendes eine sonderliche Arzney: man nehme gedörrte geschrottene Gersten, abgepflückte gedörrte Wermuth, reine ausgerö-

dene Hanfstreu, und gestosene Lorbeer, unter diese Stücke mische man Salz und gebe es den Schaafen zwischen Michaelis und Martini alle Wochen auf jeden Abend dreymal davon, lasset sie aber nicht darauf trinken. Für den Husten der Schaafe braucht man Triebsand und Wolfswurzel. Wie man zu dieser Zeit die Mastschaafe gar füglich von der Heerde absondert, und auf feistere Weide führet; so werden auch die Schweine und anderes Vieh anjezo in das Wasser geführet, und abgewaschen, daß ihnen nicht der Unflat Läuse verursache, welche ihre Nahrung und Mastung verhindere.

Man habe auf alles Obst gute Aufsicht, damit Kirschen, Weichsel, Aepfel und Birn von den Bäumen abgenommen, und welches sich nicht aufheben läst, auch nicht verkauft werden kan, gedörret werde. Auf Jacobi im lezten Viertel rühret und ackert man den Rubenacker, und wird alsbald Saamen darein gesäet. Man sammlet sorgfältig den Saamen ein, welcher zeitig worden und versezt den weisen Kohl, auch säet man Wegwart für den Herbst und Winter. Das Kraut muß nun gefelget und zum erstenmal

stenmal abgeblatet werden, auch soll man alle Abend wo es nöthig, fleissig begiesen. Endivien sezt man nun, um dessen auf den Winter zu geniesen. Es werden auch noch Winterrettich gesteckt und kleine Cucumern gesammlet.

Im August.

Um Bartholomäi soll man anfangen die Melkschaafe nur zweymal des Tages zu melken. Schaaflaub von Erlen, Birken und Eichenholz machen und dörren, welches im Frühling nach Lichtmes den Schaafen vorzulegen, welches Schaaf nicht davon isset, ist anbrüchig und wird nicht über Sommer dauern. Der Schäfer hat gleich nach der Frucht- Heu- Grammeternde einen Ueberschlag zu machen, was er in die Scheuren gebracht, dargegen zur Schäferey über Winter vonnöthen habe, damit man, was mangelt, in Zeiten bestellen könne.

Die Schweine so von der Ernde fett worden, werden in die Ställe zu dieser Zeit füglich eingeschlossen zur Mastung, ehe dann sie das Fette, so sie in der Ernde überkommen,

men, verliehren, zumal sie bey annoch warmen Wetter besser fett werden.

Alles Obst muß wol beobachtet werden, das Abgefallene kan man dem Vieh geben. Man sammle den Saamen aus den Gärten ein, und halte an mit starken begiesen. Säet Spinnat und Sallat vor dem Winter, versezet die Erdbeersträuche, säet Zwiebeln aufs folgende Jahr, versezet Wegwarten und Kohl auf den Winter; säet Sauerampfer, Kerbelkraut, schneidet die alten Artischockenstauden, davon die Artischocken abgenommen; beblättert die rothen und gelben Rüben und Pasternacken, damit die Wurzeln groß werden, das Begiesen muß jezo Abends nicht vergessen werden, die Saamencucumern bricht man ab, und legt sie an einen lüftigen Ort, bis mans ausmachen kan. Das Kraut wird abgeblatet und der Majoran abgeschnitten.

Auf Laurenzi oder Bartholomäi im abnehmenden Mond, reisset man Zwiebeln aus und schüttet sie dünne aufeinander, damit sie trocknen, die gar kleinen wie auch die Saamenzwiebeln lieset man darunter aus

und

und thut sie in ein Säcklein, hänget sie den Winter über in eine Stuben auf, bis man sie zum versezen bedarf.

Im September.

Auf Michaelis pflegen die Schäfer aus und in Dienste zu gehen; dahero man die Winterzahl an die Hand zu nehmen, und vom besten Hammel bis auf den geringsten Spätling die Zahl zu nehmen. Es ist aber die schlechteste unnüzbarste Waar zuförderst abzuschaffen, das tragbare aber vor allen Dingen im Winter zu nehmen. Nach genommener Winterzahl und beobachteten Herbstwetter, kan man, wie viel Heu und Streu über Winter zu der Schäferey erfordert wird, desto gewisser einen Ueberschlag machen. Die Schöpfe verkauft man nach der Schur. Man mästet Schwein, Gänse und allerley Vieh, und lässet um Michaelis die Schaafe scheeren, auch höret man jezt auf die Schaafe zu melken. Die

Schweine

Schweine werden bald nach Michaelis in die Eicheln gethan.

Um Mariägeburt zeidelt man zum erstenmal das Honig im lezten Viertel, man soll aber den Bienen dermalen das Honig nur halb nehmen, das andere aber ihnen zur Zehrung lassen, daß sie sich erhalten können.

Um Aegydi oder darnach nimmt man den Hopfen von den Stangen ab, wird in das Truckene geführet und bald abgepflückt, nachmals auf einen Boden geschüttet, und wol vermacht, daß die Luft nicht hinzu kan, es zieht sonst die beste Kraft aus. Man versezet die Wegwart und den Winterkohl, und säet Spinnat, daß man ihn auf die Fasten hat, auch versezt man den alten Sauerampfer. Es müssen auch die Spargenbette von allen Unkraut gereiniget, bey den jungen das ausgewachsene mit einer Strohfackel abgebrennt, und die Erde bey anbrechenden Frost mit Tauben oder Hünermist bedecket werden. Bey abnehmenden Mond kan man auch Kohl und Kappissaamen, und Winterwurzeln säen.

Im

Im Oktober.

So lange man Schnees halben den Boden sehen kan, hat man die Heerden ins Feld, sonderlich aber die Hämmel in die Buschwälder zu treiben, denen im Stall nur etwas weniges, denen tragenden Schaafen aber besser Futter, je nachdem die Nahrung im Felde zu finden, zu reichen. Die Salzen seyn nicht zu vergessen, wenigsten wöchentlich zweymal zu geben. Damit man die Schaafe bey guter Gesundheit erhalte, kan man dieses Mittels sich bedienen: man nehme in diesem Monat, Rüben, Rettich, weisse Flachsaschen, Hünermist und Salz, menget es untereinander und gibt es den Schaafen zu essen, welche es nicht essen wollen, die zwinget man dazu. Ist ein probirtes Stuck daß diese Schaafe gesund bleiben. Alandwurzel, Hirschwurzel und Hohlwurzel zwischen den zweyen Frauentagen gegraben, gedörrt und gepulvert, und um selbige Zeit den Schaafen unter dem Salz gegeben, erhält sie gar frisch und rein.

Nach

Nach Michaelis im lezten Viertel soll man das Lagerobst brechen. Um diese Zeit soll man das Obst dörren, so man nicht verkaufen will. Kraut, Kohl, Caulrabi oder Köhlruben, Carifiol und Wurzelwerk so man zur Speise brauchen will, aus dem Garten in den Keller thun, auch Selleri und Endivien, welche leztere man zuvor etliche Tage an einem lüftigen Ort abschwelgen läst, und sie nachmals in trockenen Sand einlegt.

Im November.

Man schlachtet gemästete Schweine, Gänse und Ochsen, verkaufet Geflügel und Federvieh, und machet geräuchert Fleisch. Die Legegänse soll man wol warten, damit sie desto eher anfangen zu legen, und man desto zeitlicher Gänse ziehen kan. Ingleichen soll man etliche Hüner in die Stuben sezen, und ihnen zu fressen geben, damit sie zeitlicher anfangen zu legen. Bey der Schä-

fereh

feren ist zu beobachten, daß zur Erspahrung des Futters, so lange man immer vor Schnee den Boden sehen kan, die Schaafe auf die Weide treibe, aber desto eher Abends in den Stall bringe.

Man säet auf das Mistbett allerhand kleine Sallate, als Kerbelkraut, Kresse rc. Man schneidet die Spargelschossen ab, weil nunmehro der Saame reif ist, und bindet die Wegwart. Man verwahret vor der Kälte ehe es gefrieret: gelbe Rüben, Pasternacken, rothe Rüben, Blumenkohl, Zelleri, und alles so man will über Winters aufbehalten. Im Keller muß man auch nach seinen Gewächsen sehen.

Im December.

Man läst das gröbste Futter vor Weinachten verfüttern, hat gute Obsicht auf die Schäferenen, damit die Schaafe allezeit bey schönen Wetter ausgetrieben werden.

Was sonsten bey dem vorigen Monat bey der Schäferey gedacht worden, beziehet sich auch hieher. Wider die Pest der Schaafe dienet, daß man die Schaafställe mit wolriechenden Kräutern, als: Poley, wilden Balsam und Wachholder zum öftern beräuchern lasse, auch unter ihre Speiß und Futter den gemeinen Klee menge, Wolgemut und wilder Balsam ist nicht allein vor diese Krankheit, sondern auch vor die Schaafhusten treflich gut.

Auf die Fütterung des Viehes ist wol Achtung zu geben, damit einem jeden Vieh sein Theil gegeben werde. Ingleichen daß ihnen zu rechter Zeit ausgemistet und reine Streu gemacht wird, sonderlich wann es sehr kalt ist, muß man den Schweinen viel Bacht einwerfen, darein sie kriechen und warm liegen können. Auch ist es gut, daß man in diesem Monat, und sonderlich wenn es so kalt ist, dem Rind und Schweinvieh, inson-

insonderheit den Melkkühen warme Getränke geben lasse.

So werden auch jezt hin und wieder die gemästeten Schweine geschlachtet, und man lässet auch sonsten die Schweine sich belaufen, damit sie in dem angehenden Aprillmonat werfen.

Man säe Salat aufs Mistbette und unter die Glocke. Da um diese Zeit in dem Küchengarten nichts anzufangen, so muß man desto fleissiger in Kellern und Gewölbern nach dem eingesezten sehen, daß nichts verfaule. Will man um Weynachten Spargel haben, so mache man ein Mistbett in einen Keller, seze Spargenstöcke hinein und begiese sie zuweilen mit laulichten Wasser, so treiben sie bald, und kan man im Winter ihre Frucht haben, welche aber nicht so wolgeschmack ist als im Frühling und die Stöcke sind hin.

Was über Winter im Keller solle versezt werden, als da seyn Artischocken, Carfiol, Antivi rc. ist besser, man grabe es in Sand, als in die Erden, verfault weniger, bleibt dauerhafter und geschmackter.

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

ſezt.
ol,
nd,

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Rose, Louis,

Die wohl unterrichtete Landwirthin, oder Anfangs-Gründe zur Erlernung einer klugen und vernünftigen Haus- und Landwirthschaft zum besten des weiblichen Geschlechts gesammlet

Nürnberg 1774

Oecon. 2178 o
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11682628-6
VD18 14562707